Kochen im Krieg

von Küchenchef Franz Rühm

Kochen im Krieg

Eine Sammlung einfachſter und dennoch ſchmackhafter Gerichte für den Mittags- und Abendtiſch

Verfaßt und herausgegeben von
Küchenchef Franz Ruhm

1940

Ruhm-Verlag • Wien

Erklärung der wienerischen Ausdrücke:

10 Dekagramm . .	100 Gramm
1 Kilogramm . .	2 Pfund = 1000 Gramm
½ Kilogramm . .	1 Pfund = 500 Gramm
¼ Kilogramm . .	½ Pfund = 250 Gramm
1/16 Liter	4 Eßlöffel
Beuschel	Lunge
Dampfel	Gärteig
Dünsten	Schmoren
Faschieren	durch Fleischwolf drehen
Gelbe Rübe . . .	Möhre
Goldrübe	Karotte
Grammeln	Grieben
Häuptelsalat . . .	Kopfsalat
Karfiol	Blumenkohl
Knödel	Klöße
Kohl	Grünkohl
Kraut	Kohl
Kren	Meerrettich
Kuttelkraut	Thymian
Marillen	Aprikosen
Marmelade	Salse
Nußgroß Fett usw. .	20 Gramm
Paradeiser	Tomaten
Passieren	durch ein Sieb streichen
Powidl	Pflaumenmus ohne Zucker eingekocht
Porree	Lauch
Rote Rüben . . .	Rohnen, rote Beete
Rotkraut	Rotkohl
Sauce	Tunke
Sauerkraut	Sauerkohl
Semmel	Mundbrötchen
Senf	Mostrich
Topfen	Quark
Weißkraut	Weißkohl

Alle Rechte vorbehalten

Auslieferung: Buch- und Zeitschriften-Großhandlung Gustav Swoboda & Bruder
Wien 62/VII., Sigmundgasse 11

Druck: Buch- und Kunstdruckerei „Phönix" (Fritz Hermansdorfer), Wien 107

Inhalt

Seite

Vorwort 4

Eintopfſpeiſen und Suppeneintöpfe 5

Tellergerichte 28

Fiſchſpeiſen 37

Fleiſchloſe Hauptſpeiſen 53

Hauptgerichte mit Fleiſch und Wurſt . . . 71

Kraut- und Kartoffelſpeiſen 87

Für beſſere Gelegenheiten 93

Mehlſpeiſen und Süßigkeiten 99

Inhaltsverzeichnis 110

Wenn nicht anders vermerkt, gelten ſämtliche Rezeptvorſchreibungen für 4 Perſonen.

Vorwort

Koche ſparſam — dennoch gut!

Mit der vorliegenden Sammlung erprobter Kochrezepte will ich den Beweis erbringen, daß auch dann eine ſchmackhafte und ausgiebige Küche geführt werden kann, wenn infolge einer wohldurchdachten Bewirtſchaftung der Hauptnahrungsgüter gewiſſe Nahrungsmittel Einſchränkungen im Verbrauche erfahren. Die Beſchränkung des Fleiſchkonſums zum Beiſpiel iſt leicht dadurch wettzumachen, daß das Fleiſch an ſich nicht mehr als Hauptbeſtandteil einer Speiſe verwendet wird, ſondern daß es in Verbindung mit pflanzlichen Nahrungsgütern und einer entſprechenden Zubereitung eine nebenſächliche Rolle in der Herſtellung ſättigender Speiſen ſpielt. Nach dieſen Richtlinien ſind denn auch die Eintopfſpeiſen und Tellergerichte ſowie die Fleiſchſpeiſen ſelbſt in der vorliegenden Sammlung verfaßt. Ein gleiches Beſtreben macht ſich bei den Fiſchſpeiſen geltend und eine wertvolle Bereicherung der täglichen Speiſenauswahl ſind auch die fleiſchloſen Kochvorſchriften ſowie die Kraut- und Kartoffelſpeiſen. Von den Süßſpeiſen ſind es in der Hauptſache die ſogenannten Hausmehlſpeiſen, die mit der geringſtmöglichen Eierzutat zu guten und nahrhaften Gerichten geſtaltet werden. Und auch die Fettzutaten ſind ſo berechnet, daß mit den zugeteilten Mengen durchaus das Auslangen gefunden wird.

Küchenchef Franz Ruhm

Eintopfspeisen und Suppen-Eintöpfe

Unter Eintopfspeisen versteht man grundsätzlich solche Gerichte, deren Gesamtbestandteile in einem Geschirr gekocht oder gedämpft werden, sodaß also ein Kochen der einen oder anderen Zutat in einem zweiten oder dritten Geschirr entfällt. Das Merkmal aller Eintopfspeisen ist eine suppige oder saucige Beschaffenheit sowie daß sie Suppe mit Fleisch und Beilagen, bezw. eine sonstige Hauptspeise in Verbindung mit einer passenden Beilage oder Nebenspeise, in einem enthalten. Angerichtet werden solche Speisen in Portionsschüsselchen oder in kleinen Terrinen, denen man einen Suppenteller beigibt oder aber gleich auf Suppentellern.

Würstcheneintopf.

15 Dekagramm (150 Gramm) dünnblättrig aufgeschnittene Frankfurter Würstchen vermischt man mit 30 Dekagramm geputztem, kleinwürflig geschnittenem Wurzelwerk von Karotten, Sellerie, gelber Rübe, Petersilie und Lauch, ferner mit 6 Stück roh geschälten, in haselnußgroße Würfelchen geschnittenen Kartoffeln, einer großen, fein gehackten Zwiebel, dem nötigen Salz, einer tüchtigen Prise Majoran, einer zerdrückten Knoblauchzehe und bißchen Paprika. Das Ganze schwitzt man in einem passenden Geschirr in 3 Dekagramm Fett ordentlich heiß, gießt sodann mit Wasser fingerhoch bedeckt auf und verteilt darauf einen halben gesäuberten, grobnudlig aufgeschnittenen Kopf Grünkohl. Zugedeckt langsam dämpfen, bis die Kartoffeln teilweise zerfallen und der Speise dadurch eine mollige Bindung verleihen. Während des Dämpfens soll womöglich nicht umgerührt werden.

Vielerlei im Eintopf.

15 Dekagramm mageres Schweinefleisch und 5—10 Dekagramm (50—100 Gramm) geräucherte Wurst schneidet man in bleistiftstarke Nudeln, während 20 Dekagramm geputzte Karotten und 2 Stück Champignons mittelfeinnudlig, eine große Zwiebel feinnudlig und 6 Stück roh geschälte Kartoffeln grobwürflig aufgeschnitten werden. Dies alles vermischt man sodann mit dem nötigen Salz, Prise

Paprika, ein wenig zerdrücktem Knoblauch, bißchen Kümmel, 1 Eßlöffel Tomatenpüree und 10 Dekagramm über Nacht geweichten Hülsenfruchtbohnen oder -erbsen. Alles zusammen schwitzt man in 3 Dekagramm Oel oder Fett bis zum Steifwerden des Fleisches an. Jetzt wird mit einem mäßigen Eßlöffel voll Mehl gestaubt, nochmals kurz durchgeschwitzt und sodann mit Wasser oder Würfelsuppe zu dünnflüssiger Sauce aufgegossen. Zugedeckt läßt man das Vielerlei genügend weich dämpfen und achtet darauf, daß die Speise zum Schluß nicht zu dick, sondern nur mollig-dicklich erscheint.

Rheinischer Porree-Eintopf.

25 Dekagramm (250 Gramm) mageres Schweinefleisch oder Rindfleisch wird dünnblättrig aufgeschnitten, mit vier Stück bloß vom groben Grün befreiten, dann in feine Ringe aufgeschnittenen Porreestangen abgemischt und mit Salz, einem glattgestrichenen Kaffeelöffel Paprika, einer Zehe zerdrücktem Knoblauch, ein bißchen Kümmel gewürzt. Dies röstet man in 4 Dekagramm Fett oder 6 Dekagramm ausgelassenen Selchspeckwürfelchen bis zum Steifwerden des Fleisches, worauf man 2—3 Eßlöffel Tomatenpüree und 6—8 Stück roh geschälte, in halbfingerdicke Scheiben aufgeschnittene Kartoffeln beifügt. Mit Wasser oder Würfelsuppe gerade bedeckt aufgießen und zugedeckt langsam weichdünsten, bis die Kartoffeln nahezu zerfallen. Mit gehackter Petersilie bezw. Schnittlauch bestreut zu Tisch geben.

Spanischer Eintopf.

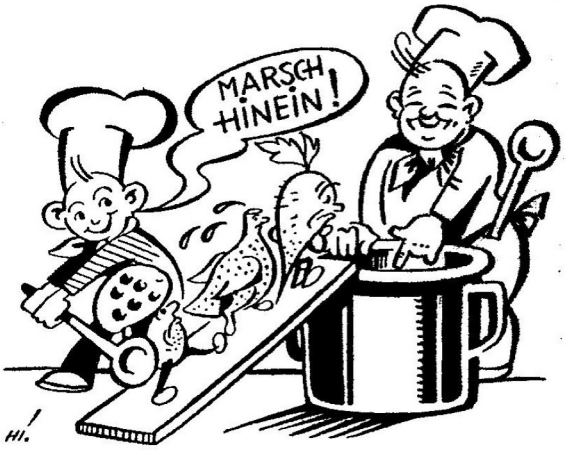
20 Dekagramm (200 Gramm) über Nacht in kaltem Wasser geweichte Hülsenfruchtbohnen werden abgeseiht, mit 20—25 Dekagramm in haselnußgroße Würfeln geschnittenem Hammel- oder Rindfleisch, Salz, bißchen Paprika, ein wenig zerdrücktem Knoblauch, Majoran und einer großen, grob gehackten Zwiebel untermengt. Dies röstet man in 2 Eßlöffel Oel oder Fett auf lebhaftem Feuer bis zum Steifwerden des Fleisches, worauf man zwei Eßlöffel Tomatenpüree beigibt und zweifingerhoch bedeckt mit Wasser aufgießt; sobald die Bohnen unter langsamem Dämpfen halbweich geworden sind, mischt man 4 Stück roh geschälte, gewürfelte Kartoffeln ein und dämpft langsam bis zum völligen Weichwerden fertig. Für Tisch mit gehacktem Selleriegrün oder Schnittlauch bestreuen.

Erbseneintopf mit Kaninchen.

20 Dekagramm (200 Gramm) ganze, grüne Hülsenfrucht-Erbsen werden über Nacht in kaltem Wasser geweicht. Zur Fertigstellung wird das ausgelöste und in mundgerechte Stücke zerschnittene Fleisch von zwei Kaninchenkeulen (oder von beiden Schultern mit Hals und Brust), mit Salz, bißchen Paprika, einer großen gehackten Zwiebel, etwas gehackter Petersilie oder Pfefferkraut abgemischt. Nun schwitzt

man 4—6 Dekagramm fein gehackten Räucherspeck oder frischen Speck goldgelb, röstet darin das Fleisch steif, worauf man die abgeseihten (noch ungekochten) Erbsen darüber verteilt und das Ganze fingerhoch bedeckt mit Wasser auffüllt. Außerdem kommen noch 2 Stück roh geschälte, in haselnußgroße Würfel geschnittene Kartoffeln und etwas Tomatenpüree hinzu. Das Ganze läßt man zugedeckt langsam dämpfen, bis alles genügend weich und die Speise mollig-gebunden erscheint.

Hühner-Kleinfleisch im Eintopf.



Eine kleine Suppenhenne wird nach dem Säubern und Waschen mit 1½ bis 2 Liter Wasser aufgefüllt, mit Salz und 15—20 Dekagramm geputzten Suppenwurzeln versehen und langsam weichgekocht. Gegen Schluß legt man eine gesäuberte Karfiolrose ein und läßt sie kernig weich mitkochen. Sodann wird alles Fleisch sauber abgelöst und ebenso wie die weichgekochten Wurzeln kleinwürflig geschnitten, während man die Blumenkohlrose in kleine Stückchen zerteilt. Nun schwitzt man 1 Eßlöffel fein gehackten Porree und ebensoviel grob gehackte Champignons in 3 Dekagramm (30 Gramm) Butter heiß, bestreut mit 6 Dekagramm Semmelbröseln und gießt nach kurzem Schwitzen mit der geseihten Hühnersuppe zu molliger Beschaffenheit auf. Nach dem Aufkochen werden Fleisch, Wurzeln und Karfiol eingelegt, um alles zusammen noch ein Weilchen dämpfen zu lassen. Für Tisch mit Schnittlauch bestreuen.

Irischer Krauteintopf.

Bei der Gepflogenheit des Wieners, am Sonntag nicht etwa ein Huhn im Topfe, dafür aber sein „Schweinernes“ am Tische zu haben, ist es nicht verwunderlich, wenn mancher Fleischhauer sein Gfrett hat mit dem Absatz des Schöpsenfleisches. Warum? — weil es „schöpselt“ — punktum! Wie unstichhältig dieses Vorurteil ist und wie unrecht wir tun, das Schöpserne allzu stiefmütterlich zu behandeln, soll das nachfolgende Gericht dartun: 20 Dekagramm (200 Gramm) Schulterfleisch oder ausgelöstes Halsfleisch vom Schöpsen wird grobnudlig, eine ganze Zwiebel feinnudlig, 15 Dekagramm Wurzelwerk ebenfalls grobnudlig, 6 Stück roh geschälte Kartoffeln

großwürflig und ein halber Weißkrautkopf gleichfalls grobnudlig aufgeschnitten. Alles zusammen wird in einem passenden Topf abgemischt, mit Salz, ein bißchen Paprika, einer zerdrückten Knoblauchzehe und ein wenig Majoran gewürzt, mit Wasser gleich hoch aufgefüllt und zugedeckt langsam völlig weichgekocht. Nicht umrühren!

Hessen-Eintopf.

30 Dekagramm ausgelöstes Rinds-Wadschinkenfleisch (300 Gramm Hesse) wird in dünne Blätter geschnitten und zusammen mit 25 Dekagramm grobstreifig geschnittenem Wurzelwerk von Sellerieknolle und Karotten in einen passenden Topf gegeben. Aufgegossen mit 1½ Liter Wasser, läßt man das Ganze aufkochen, würzt sogleich mit Salz, Prise Paprika und fügt während des langsamen Kochens der Reihe nach folgende Zutaten bei: eine in dünne Ringe aufgeschnittene Porreestange, 3 Dekagramm kalt gewaschene Rollgerste oder Reis, 1 Stück grob gehackten Champignon, einen halben Kopf grobnudlig geschnittenen Grünkohl, 3—4 roh geschälte, blättrig geschnittene Kartoffeln und gegen Schluß, wenn schon alles ziemlich weichgekocht ist, 1 Eßlöffel Paradeispüree, Prise gehackte Petersilie und eventuell einen Suppenwürfel. Den Hessen-Eintopf trägt man, mit kleinen gedörrten Brotdreiecken bestreut, dampfend auf.

Schwäbischer Eintopf.

20 Dekagramm (200 Gramm) feinblättrig geschnittenes Rind- oder Schweinefleisch wird mit einer klein gehackten Zwiebel, einer zerdrückten Knoblauchzehe, Prise Salz, bißchen Pfeffer oder Paprika und 1 Eßlöffel Mehl abgemengt und hierauf in 4 Dekagramm Fett tüchtig angeröstet. Nun fügt man ein Stück auf einem Reibeisen geriebene Petersilienwurzel oder Sellerieknolle hinzu, ferner 4 bis 6 Stück roh geschälte, grobwürflig geschnittene Kartoffeln und ½ Kilogramm kalt gewaschenes, dann kurz geschnittenes Sauerkraut. Nachdem alles zusammen noch eine Weile schwitzen konnte, wird mit ¾ Liter Wasser aufgegossen und das Ganze unter öfterem Rühren langsam gekocht, bis Fleisch und Kartoffeln sehr weich geworden sind. Gegen Schluß streut man noch einen zerdrückten Suppenwürfel und ein feinnudlig geschnittenes Essiggurkerl ein.

Fiaker-Eintopf.

Aus 20 Dekagramm (200 Gramm) Weizenmehl, bißchen Salz, einem ganzen Ei und so viel kühlem Wasser als nötig wird ein weicher Nudelteig angemacht und glattgeknetet. Daneben röstet man ein Stückchen fein gehackte Zwiebel in nußgroß Fett zu gelber Farbe, schwitzt darin 15 Dekagramm grob gehackte, gekochte Fleischreste (oder rohes faschiertes Fleisch, so wie auch gekochte Lunge genommen werden kann) recht gut an, würzt pikant mit Salz, bißchen Paprika,

reichlich Petersilie und mischt zuletzt 2 Stück kleinstwürflig geschnittene altbackene Semmeln ein. Dies wird mit Suppe bloß etwas befeuchtet und hierauf kalt gestellt. Nun treibt man einen halben Kopf gesäuberten Grünkohl samt dem Strunk durch eine Fleischmaschine, füllt den Kohl mit $^5/_4$ Liter Wasser auf, gibt 3—4 Stück roh geschälte gewürfelte Kartoffeln, Salz, etwas Pfeffer und 2 Eßlöffel Paradeispüree dazu und kocht dies bis zum Zerfallen der Kartoffeln. Bis dahin rollt man den Nudelteig so dünn als möglich aus, schneidet die Teigfläche in 8—10 cm breite Vierecke, deren Ränder mit Wasser befeuchtet werden. In die Mitte der Teigfelder setzt man etwa nußgroße Häufchen der Semmel-Fleischfülle, schlägt die Teigstücke auf Dreieckform zusammen, wobei die Teigränder mit den Fingern aufeinandergedrückt werden. Diese Täschchen werden nun in die fast fertiggekochte Gemüsesuppe eingelegt, worauf man noch etwas Suppenwürze beifügt und langsam 12 Minuten fertigkochen läßt.

Reichenberger Eintopf.

25 Dekagramm (250 Gramm) kleinwürflig geschnittenes Rindfleisch wird mit Salz, bißchen Paprika, einer mittelgroßen, gehackten Zwiebel und 1 Kaffeelöffel voll Mehl abgemischt, worauf man das Fleisch mit 1 Eßlöffel heißem Fett steifröstet. Nun fügt man 15—20 Dekagramm über Nacht geweichte Bohnen abgetropft hinzu, gibt ferner einen halben Kopf würflig aufgeschnittenen Grünkohl und 2 Eßlöffel Paradeispüree bei, gießt mit Wasser fingerhoch bedeckt auf und dünstet alles zusammen fast weich. Jetzt gibt man 3—4 Stück roh geschälte grobwürflig geschnittene Kartoffeln mit einer Prise Petersilie und ein wenig zerdrückten Knoblauch hinzu, gießt im Bedarfsfalle gleich hoch Wasser nach und dämpft alles zusammen langsam völlig weich.

Dornbacher Eintopf.

Bedarf: 20 Dekagramm (200 Gramm) kleinwürflig geschnittene rohe Leber; 10—15 Dekagramm frische, gesäuberte und blättrig geschnittene Pilze (oder 3 Dekagramm schöne Trockenpilze, die kurz überkocht, abgeseiht und grob gehackt werden); 75 Dekagramm roh geschälte, in haselnußgroße Würfelchen geschnittene Kartoffeln; 10 Dekagramm über Nacht geweichte Linsen oder Erbsen; 10 Dekagramm auf einem Reibeisen geriebenes Wurzelwerk; eine mittelgroße gehackte Zwiebel; 3 Dekagramm Fett und Würzzutaten.

Zubereitung: Im Fett werden Wurzeln und Zwiebel heißgeschwitzt, dann Leber und Pilze darin abgeröstet, worauf man mit Salz, Majoran, bißchen Knoblauch, Kümmel und Paradeispüree würzt, die Kartoffeln und abgetropften Hülsenfrüchte beigibt, fingerhoch bedeckt mit Wasser aufgießt und zugedeckt langsam dämpfen läßt, bis die Kartoffeln teilweise zerfallen. Für Tisch mit Schnittlauch oder Petersilie bestreuen.

Siebenbürger Eintopf.

In 1 Eßlöffel Fett wird eine mittelgroße, nudlig geschnittene Zwiebel halbweich gedünstet, worauf man 25—30 Dekagramm in kleinfingerdicke Nudeln geschnittenes Rind- oder Schweinefleisch, Salz, eine zerdrückte Knoblauchzehe, bißchen Kümmel und Paprika beifügt und weiterdünstet, bis das Fleisch steifgeworden ist. Nun mengt man ½ Kilogramm Sauerkraut ein, das zuvor kalt gewaschen und kurz geschnitten wurde, gießt knapp bedeckt mit Wasser auf und dämpft alles zusammen, bis das Fleisch kernig weich geworden ist. Gegen Schluß wird das Gericht mit einer gekochten, auf einem Reibeisen geriebenen Kartoffel mollig gemacht, während 2—3 Stück gekochte, würflig geschnittene Kartoffeln eingemischt werden, um nun alles noch ein Weilchen verkochen zu lassen.

Rosenheimer Eintopf.

25 bis 30 Dekagramm mageres Rindfleisch wird blättrig geschnitten, mit Salz, gehacktem Selleriegrünen, bißchen Majoran, einer großen, nudlig geschnittenen Zwiebel, 2—3 Stück grobstreifig geschnittenen Karotten, 1—2 Stück ebenso geschnittenen, geschälten Kohlrabi und einer halben Sellerieknolle abgemischt, mit ⅝ Liter Wasser aufgegossen und zugedeckt langsam nicht ganz weichgekocht. Nun gibt man 3—4 Stück roh geschälte, geviertelte Kartoffeln bei und kocht weiter, bis diese kernig weich geworden sind, worauf man ⅛ Liter saure Buttermilch mit einem gehäuften Eßlöffel Mehl verquirlt, dann in die Speise einrührt und alles zusammen noch 10—15 Minuten leise kochen läßt.

Hausmacher-Eintopf.

Bedarf: 15 Dekagramm (150 Gramm) geräucherter, derber Speck, der womöglich mit Fleisch unterwachsen ist; ein großer, gesäuberter und grobnudlig geschnittener Kohlkopf, dessen Strunk in feine Streifen aufzuschneiden ist; 1 Kilogramm roh geschälte, grobblättrig geschnittene Kartoffeln; 10 Dekagramm auf einem Reibeisen geriebenes Wurzelwerk; zwei mittlere, feinnudlig geschnittene Zwiebeln und Gewürze.

Zubereitung: Im glasig angeschwitzten, streifig geschnittenen Speck wird die Zwiebel heißgeröstet, worauf alle übrigen genannten Zutaten eingemischt werden. Gewürzt wird mit 1—2 zerbröselten Suppenwürfeln, dem nötigen Salz, zerriebenem Majoran, einer zerdrückten Knoblauchzehe, bißchen Kümmel und mit 2 Eßlöffel Tomatenmark. Das Ganze wird gleich hoch mit Wasser aufgefüllt und zugedeckt langsam gedämpft, bis die Kartoffeln leicht zerfallen. Kochend heiß anrichten und mit einem Gemisch von zwei Sardellen, Stückchen Zwiebel, Speck und Schnittlauch, alles fein gehackt, und mit Semmelbröseln trocken abgemengt bestreuen.

Marburger Eintopf.

30 Dekagramm (300 Gramm) Schöpsenfleisch von Hals oder Schulter wird kalt gewaschen, abgetrocknet, in mittelgroße Würfel geschnitten, mit Salz, bißchen Paprika, einer großen, grob gehackten Zwiebel, Prise Majoran, einer zerdrückten Knoblauchzehe und 1 Eßlöffel voll Mehl abgemengt. Nun schwitzt man das Fleisch in 3 Dekagramm Fett unter Rühren steif, fügt 2 Eßlöffel Tomatenpüree und 3—4 Stück geputzte, kleinwürflig geschnittene Karotten hinzu, gießt alles mit 1 Liter Wasser auf und läßt langsam halbweich dämpfen. Wenn es soweit ist, werden 3—4 Stück roh geschälte, geviertelte Kartoffeln beigefügt, falls nötig mit Wasser gleich hoch voll nachgegossen, um dann weiterzudämpfen, bis auch die Kartoffeln weich geworden sind. Zuletzt pikantiert man mit einem Schuß Essig, streut 1 Kaffeelöffel gehackte Petersilie ein und dünstet langsam noch ein Weilchen.

Gemüsegulyas-Eintopf, vegetarisch.

¾ Kilogramm gemischtes Gemüse, bestehend aus Karfiol (Blumenkohl), Wirsingkohl oder Grünkohl und Weißkraut wird in halbnußgroße Würfel geschnitten, kalt gewaschen, dann mit Wasser gerade bedeckt aufs Feuer gestellt, gesalzen und halbweich gekocht. Nun gibt man 30—40 Dekagramm (300 bis 400 Gramm) roh geschälte, in haselnußgroße Würfel geschnittene Kartoffeln bei und kocht weiter, bis die Kartoffeln halbweich geworden sind. Bis dahin röstet man eine große, auf dem Reibeisen geriebene Zwiebel in 2 Eßlöffel Fett heiß, würzt mit einem glattgestrichenen Kaffeelöffel Rosenpaprika, 1 Eßlöffel Paradeispüree, etwas gehacktem Kümmel und Knoblauch, worauf mit einem tüchtigen Eßlöffel voll Mehl gestaubt und mit ⅛ Liter saurer Buttermilch aufgegossen wird. Nachdem sich die Sauce sehr dick binden konnte, wird mit dem Gemüsesud verdünnt und die Sauce hierauf in das Gemüse zurückgegeben, das man schließlich zugedeckt langsam völlig weichdämpfen läßt.

Venezianer-Eintopf.

In 4 Dekagramm (40 Gramm) Fett oder Oel röstet man das fein gehackte Weiße einer Porreestange blaßgelb, fügt 20 Dekagramm mageres, kleinwürflig geschnittenes Hammelfleisch, etwas Salz, Spur Paprika und Knoblauch bei, röstet weiter, bis das Fleisch steif geworden ist, und gibt nun 10—12 Dekagramm trockenen Reis hinzu. Nachdem man wieder eine Weile schwitzen ließ, werden 3—4 Stück roh geschälte, gewürfelte Kartoffeln und etwa 30 Dekagramm grob

geschnittener und dann ein paarmal durchgehackter Grünkohl oder Wirsingkohl, 1 Stück klein zerteilte Karfiolrose und 1—2 Eßlöffel Paradeispüree hinzugefügt, um nun mit 5/4 Liter Wasser aufzugießen und alles zusammen bis zum völligen Weichwerden langsam kochen zu lassen. Für Tisch mit Petersilie oder Reibkäse bestreuen.

Neustädter Eintopf.

50—60 Dekagramm (500—600 Gramm) roh geschälte Kartoffeln werden kleinwürflig geschnitten, mit 1 Liter Wasser aufgefüllt, gesalzen und vorerst bloß halbweich gekocht. Daneben röstet man 2 Dekagramm Mehl in 4 Dekagramm Fett langsam kaffeebraun, schwitzt darin ein fein gehacktes Kräutl kurz an, bestehend aus: Stückchen Zwiebel, Sträußchen Petersilie, etwas Lorbeerblatt, Majoran, Kuttelkraut oder Rosmarin, einer Sardelle und einem kleinen Essiggurkerl, und gibt dies nebst 2 Eßlöffel kalt gewaschenem Sago in die halbweich gekochten Kartoffeln, die nun weitergekocht werden, bis sie kernig-weich geworden sind. Bis dahin mischt man 12 Dekagramm fein faschierte Rinds- oder beliebige andere Leber mit ein bißchen Salz, Paprika, einem gehäuften Eßlöffel Mehl und einem ganzen Ei recht gut ab und drückt dies durch ein verkehrt gehaltenes Reibeisen direkt in die kochende Suppe ein, die nun langsam 10 Minuten fertiggekocht wird. Zum Schluß mit ein klein wenig Essig säuern und mit Schnittlauch oder Petersilie bestreuen.

Karotten-Rindfleischtopf.

Bedarf: 30 Dekagramm grobstreifig geschnittenes Rindfleisch; 1/8 Kilogramm (1/4 Pfund) grüne Dosenerbsen; 3/4 Kilogramm geputzte, grobstreifig geschnittene Karotten (Goldrüben); 1 Stück feinstreifig geschnittenen Apfel; 1/2 Kilogramm kleinwürflig geschnittene rohe Kartoffeln; 1 Eßlöffel gehackter Porree; 1 Eßlöffel gehacktes Petersilien- und Selleriegrün; 4 Dekagramm Fett und Gewürze.

Zubereitung: Im Fett wird die Porreezwiebel heißgeschwitzt, dann das Fleisch darin steifgeröstet, gewürzt mit Salz, einem glattgestrichenen Eßlöffel Zucker, etwas geriebenem Ingwer und dem gehackten Grünen, worauf man die Karotten beifügt und alles zusammen wieder eine Weile schwitzen läßt. Sodann gießt man mit 1 Liter Wasser auf, läßt kernig-weich dämpfen, worauf die Kartoffeln, Erbsen und Apfel hinzukommen, um nun alles zusammen weichdämpfen zu lassen. Mit Zitronensaft mäßig pikantieren, mit Schnittlauch bestreuen.

Leipziger Fleischtopf.

Bedarf: Je 15 Dekagramm (150 Gramm) mürbes Rindfleisch und mageres Schweinefleisch dünnblättrig geschnitten; ein kleiner, grobnudlig geschnittener Kohlkopf, kalt gewaschen; 2 Stück geschälte, zartwürfelig geschnittene Kohlrabi; je eine mittelgroße, kleinwürflig

geschnittene Karotte und gelbe Rübe; eine halbe Karfiolrose, klein zerteilt und kalt gewaschen; 60 Dekagramm roh geschälte, grobwürflig geschnittene Kartoffeln; eine kleine, fein gehackte Zwiebel; 4 Dekagramm gehackter Selchspeck und Gewürze.

Zubereitung: Alle vorgenannten Dinge werden zusammen in einem Topf abgemischt und dabei mit Salz nach Bedarf, Prise Paprika, gehackter Petersilie und etwas Paradeismark gewürzt, mit Wasser gleich hoch aufgegossen und zugedeckt langsam weichgedünstet. Zwiebel und Speck läßt man gegen Schluß gelb anschwitzen und mengt sie in das Eintopfgericht, das mit Schnittlauch bestreut zu Tisch kommt.

Graupen-Fleischtopf.

Bedarf: 30—35 Dekagramm würflig geschnittenes Lamm- oder Schöpsenfleisch; 15 Dekagramm (150 Gramm) grobe, in purem Wasser halbweich vorgekochte Graupen; 25 Dekagramm kleinwürflig geschnittenes Wurzelgemüse von Karotten, Sellerie, gelber Rübe und Petersilie; eine große, fein gehackte Zwiebel oder eine gehackte Lauchstange; 8 Dekagramm fein gehacktes Rindsnierenfett; 30 Dekagramm würflig geschnittene rohe Kartoffeln; 2—3 Stück blättrig geschnittene Tomaten (oder entsprechend viel Paradeispüree) sowie Gewürze.

Zubereitung: Nierenfett und Zwiebel wird gelb geröstet, worauf man das Fleisch darin steifschwitzt, mit Salz, gehackter Petersilie, zerdrücktem Knoblauch, Prise Paprika und Spur Zucker würzt, die Wurzeln und vorgekochten Graupen beifügt und alles fingerhoch bedeckt mit Wasser auffüllt. Nachdem das Ganze fast weich dämpfen konnte, gibt man Tomaten und Kartoffeln bei und läßt zusammen zugedeckt weiterdämpfen, bis die Kartoffeln teilweise zerfallen. Mit Schnittlauch bestreuen.

Wäscherinnen-Eintopf.

20 Dekagramm (200 Gramm) kleinwürflig geschnittenes Rindfleisch wird mit einer kleinen, fein gehackten Zwiebel, Petersilie, Salz, bißchen Pfeffer oder Paprika vermischt und dann in 1 Eßlöffel Fett steifgeröstet; nun gibt man 20 Dekagramm feinnudlig geschnittenes Wurzelwerk von Sellerie, Karotte, gelber Rübe und Petersilie bei und röstet abermals gut durch. Jetzt werden ein kleiner, grobnudlig geschnittener Kopf Grünkohl, 1—2 Stück blättrig geschnittene Champignons, eine klein zerteilte Karfiolrose, 2 Eßlöffel Paradeispüree und 3 Stück roh geschälte, grobwürflig geschnittene Kartoffeln hinzugegeben und alles gleich hoch mit Wasser aufgefüllt. Das Ganze läßt man zugedeckt langsam weichdämpfen, wobei gegen Schluß ein zerbröckelter Suppenwürfel und ein wenig trockene Semmelbröseln eingestreut werden, so daß sich die Speise molligsuppig binden kann.

Weſermünde-Fiſchtopf.

Bedarf: 60 Dekagramm (600 Gramm) haut- und gräten-freies Seefiſchfleiſch, das kalt gewaſchen, mit Salz und paar Tropfen Eſſig eingerieben und in kleine Stücke geſchnitten wird; ½ Kilogramm grob gehackter Kohl oder Wirſingkohl; 15 Dekagramm kleinwürflig geſchnittene Suppenwurzeln; ¾ Kilogramm roh geſchälte, grobwürflig geſchnittene Kartoffeln; 5 Dekagramm Oel oder gehackter Speck; eine große, fein gehackte Zwiebel und Gewürze.

Zubereitung: Die Zwiebel röſtet man in Oel oder Speck gelb, fügt alle genannten Zutaten außer Fiſch hinzu, würzt mit Salz, Tomatenmark, Knoblauch und gehacktem Selleriegrünen und gießt gleich hoch mit Waſſer auf. Sobald die Gemüſe ziemlich weich gedämpft erſcheinen, fügt man das geſchnittene Fiſchfleiſch bei und läßt zugedeckt langſam noch 20 Minuten dünſten.

Linſen-Eintopf mit Auflage.

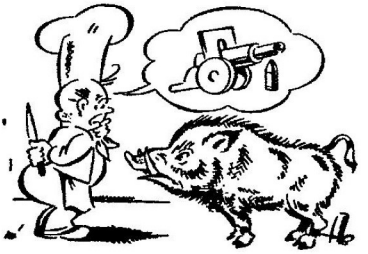
25 Dekagramm (250 Gramm) über Nacht geweichte Linſen und 3 Stück roh geſchälte, würflig geſchnittene Kartoffeln ſtellt man mit Waſſer gut fingerdick bedeckt zu, fügt das nötige Salz bei und kocht die Linſen langſam faſt weich. Indeſſen hackt man 1 Eſſiggurkerl, 3 Stück Kapern, ein Sträußchen Peterſilie, eine kleine Zwiebel, eine Knoblauchzehe, eine Sardelle, die feine Schale einer viertel Zitrone, ein viertel Lorbeerblatt, etwas abgeriebenen Thymian und Majoran recht fein zuſammen. Dann röſtet man 6 Dekagramm kleinwürflig geſchnittenen Speck gelb, fügt 4 Dekagramm Mehl hinzu und röſtet dies langſam zu goldbrauner Farbe. Iſt es ſoweit, wird das fein gehackte Gemengſel von vorhin beigefügt, kurz durchgeſchwitzt und hernach mit einem tüchtigen Schuß Eſſig abgeſchreckt. Nun gießt man dieſe Einbrenn mit dem abgeſeihten Linſenſud zu mollig-flüſſiger Bindung auf, läßt aufkochen, fügt dann Linſen und Kartoffeln bei, um alles noch ein Weilchen verkochen zu laſſen und dabei nach Bedarf mit Salz noch nachzuwürzen. Obenauf beſetzt man die angerichtete Speiſe mit ein oder zwei grobnudlig geſchnittenen, kurz überröſteten Augsburgerwürſten.

Graupen-Eintopf mit Wurſt.

¼ Kilogramm grobe Graupen werden mit ungefähr 2 Liter Waſſer aufgefüllt, geſalzen und zugedeckt auf kleiner Flamme langſam kochen gelaſſen; 2 Büſchel Suppengrünes gut waſchen, kleinwürflig ſchneiden und den kochenden Graupen beigeben. Sobald dieſe halbweich geworden ſind, 3—4 Stück rohe Kartoffeln ſchälen, in nicht zu große Würfel ſchneiden und dieſe eine Viertelſtunde vor Beendigung des Kochvorganges zu den Graupen geben. Zuſätzlich wird noch mit einer kleinen Priſe Majoran, 1 Eßlöffel Paradeispüree und gegen Schluß mit 1 Eßlöffel voll gehackter Peterſilie und

Selleriegrünem gewürzt. Zuletzt wird 10—15 Dekagramm feinnudlig geschnittene Wurst in 1 Eßlöffel Fett heißgeröstet und den Graupen beigegeben.

Frischlingeintopf mit roten Rüben.



40 Dekagramm (400 Gramm) Frischlingfleisch, womöglich mit Schwarte, die sorgfältig über Feuer von den Borsten abgesengt wurde (Frischling ist junges Wildschwein, an Stelle von Wildschwein kann zum gleichen Rezept auch 25—30 Dekagramm halbfettes, gewöhnliches Schweinefleisch mit Schwarte genommen werden), wäscht man kalt und schneidet es in nußgroße Würfeln. Nun vermengt man das Fleisch mit einer halben, kleinnudlig geschnittenen Zwiebel, 15 Dekagramm streifig geschnittenem Suppenwurzelwerk, einer in dünne Ringe aufgeschnittenen Porreestange und dem nötigen Salz. In ein Leinenfleckchen bindet man 1 Kaffeelöffel zerquetschte Koriandérkörner, ebensoviel getrocknete Wacholderbeeren, paar Gewürz- und Pfefferkörner sowie ein halbes Lorbeerblatt und 2 Stengel Kuttelkraut und steckt dies in das vorbereitete Fleisch. Das Ganze wird mit ungefähr 1 Liter Wasser, 1/8 Liter Rotwein und Spritzer Essig aufgegossen, worauf man noch zwei mittelgroße, sauber gewaschene rote Rüben im ganzen beifügt und alles zusammen weichkochen läßt. Die roten Rüben werden hernach geschält, in dünne Streifen geschnitten, mit einem schwachen Eßlöffel geriebenem Kren, bißchen Essig, Zucker und Kümmel abgemischt und zuletzt auf das sehr heiß angerichtete Eintopfgericht eingelegt. Nicht mehr kochen lassen, da die roten Rüben sonst ihre Farbe verlieren.

Zürcher Eintopf.

Zusammen 30 Dekagramm (300 Gramm) sauber gereinigtes Schweinsohr, »schweiferl und »rüssel werden in nette Stücke zerschnitten, mit Salz, bißchen Majoran, Knoblauch und einer halben fein aufgeringelten Porreestange untermischt. Dies röstet man in 4 Dekagramm Fett glasig, fügt nun 1/2 Kilogramm grobnudlig aufgeschnittenen Wirsingkohl und 20 Dekagramm grob geriebenes, rohes Wurzelwerk zu und dämpft das Ganze kurze Zeit im eigenen Saft. Dann gibt man 1/2 Kilogramm roh geschälte, gewürfelte Kartoffeln bei, gießt bis zweifingerbreit zur oberen Lage mit Wasser auf, verteilt einen zerdrückten Suppenwürfel darüber und dämpft alles zusammen zugedeckt langsam weich. Dampfend auftragen und reichlich mit gehackter Petersilie sowie ein wenig geriebenem Kren (Meerrettich) bestreuen.

Eintopf-Hallimasch.

20 Dekagramm (200 Gramm) frische, peinlichst gesäuberte Pilze egaler Art und 20 Dekagramm Kalb- oder Schweinefleisch schneidet man in haselnußgroße Würfelchen; dann röstet man eine große, fein gehackte Zwiebel oder das fein gehackte Weiße von zwei Porreestangen in 6 Dekagramm Schweinefett blaßgelb, fügt 1 Kaffeelöffel Rosenpaprika hinzu, um nach abermaligem Durchrühren die vorbereiteten Pilze samt Fleisch hinzuzugeben. Jetzt wird gewürzt mit Salz, Kümmel, bißchen zerdrücktem Knoblauch und 2 Stück geschälten, grobwürflig geschnittenen Tomaten oder entsprechend viel Tomatenpüree, worauf das Ganze zugedeckt und womöglich im eigenen Saft kernigweich gedünstet wird. Wenn es soweit ist, fügt man ½—¾ Kilogramm roh geschälte, in haselnußgroße Würfelchen geschnittene Kartoffeln hinzu, gießt fingerhoch mit Wasser auf und läßt weiterkochen, bis die Kartoffeln halbweich geworden sind. Nun verschlägt man ¼ Liter Sauermilch (oder ebensoviel, mit ein wenig Essig gesäuerte Magermilch) mit einem Eßlöffel voll Mehl, rührt dies in die Eintopfspeise ein und läßt alles zusammen langsam weiterkochen, bis die Kartoffeln vollends weich geworden sind. Die Speise soll eine mollig-suppige Beschaffenheit aufweisen und wird im Bedarfsfalle mit Wasser entsprechend verdünnt und mit ein paar Tropfen Suppenwürze im Geschmack gehoben. Für Tisch mit Schnittlauch bestreuen.

Paradeis-Paprika-Eintopf.

Wir verwenden 3 Stück hellgrüne Paprikaschoten — die dunkelgrünen sind nämlich zu scharf — entfernen den Stiel und schneiden die Schoten seitlich auf, worauf man alle weißen Samenkerne und -fäden entfernt. Die kalt gewaschenen Paprikaschoten sind hernach feinnudlig aufzuschneiden, mit ein wenig Salz einzustreuen und zusammengepreßt eine halbe Stunde kalt zu stellen. Mittlerweile werden 1 Kilogramm reife Paradeiser ein paar Augenblicke in kochendes Wasser gehalten, dann geschält und geviertelt, wobei die Kerne zu entfernen sind. Weiters werden 4—6 Stück roh geschälte Kartoffeln in Würfel geschnitten, während man eine kleine Zwiebel oder das Weiße einer Porreestange zusammen mit ein wenig Petersilie oder Selleriegrünem fein hackt. Die Zwiebel schwitzt man in 2—3 Eßlöffel Oel heiß, fügt die streifig geschnittenen Paprika hinzu und läßt wieder ein Weilchen schwitzen; dann gibt man die Kartoffelwürfelchen bei, gießt mit ¾ Liter Wasser auf, würzt mit einer Idee Knoblauch, bißchen Kümmel und Zucker und läßt so lange kochen, bis die Kartoffeln kernig-weich geworden sind. Wenn es soweit ist, fügt man die Tomatenvierteln hinzu und läßt alles zusammen noch 10 Minuten langsam kochen. Dabei bestreut man die Speise mit ein wenig trockenen Semmelbröseln, gerade nur so viel, daß das Gemüse sich mollig-suppig binden kann. Für Tisch bestreut man den Eintopf reichlich mit gehacktem Schnittlauch.

Kahlenberger-Eintopf.

Zwei kleine oder eine große Karfiolrose (Blumenkohl) säubert man und zerlegt sie in kleine Teile; das Gemüse wird hierauf kalt gewaschen und mit 1 Liter Wasser, dem nötigen Salz und etwas Selleriegrünem aufs Feuer gestellt und langsam weichgekocht. Bis dahin schmilzt man 8 Dekagramm (80 Gramm) kleinwürfligen Selchspeck glasig, schwitzt darin ein Stückchen feinst gehackte Zwiebel heiß, worauf man mit 4 Dekagramm Mehl staubt und alles zusammen zu einer flüssigen, hellgelben Einbrenn röstet. Jetzt fügt man 2 Stück nudlig geschnittene Augsburgerwürste hinzu, um nach abermaligem kurzen Schwitzen mit dem Karfiolsud aufzugießen und glatt zu verkochen. Indessen hat man 1 Kilogramm feste, reife Tomaten ein paar Augenblicke in kochendes Wasser gehalten, danach geschält und würflig geschnitten. Diese Tomatenwürfel werden zusammen mit den Karfiolstückchen in die kochende, mollig-flüssige Suppe eingelegt und noch ein Weilchen verkocht. Dabei würzt man mit ein wenig Zucker, Essig und bißchen Paprika. Für Tisch wird der Eintopf mit gehackter Petersilie bestreut und mit einer Einlage von gedörrten Semmelstäbchen versehen.

Fischerinnen-Eintopf.

60—70 Dekagramm haut- und grätenfreies Seefischfleisch beliebiger Art wird kalt gewaschen, mit Salz und bißchen Essig eingerieben, in fingerdicke Streifen geschnitten und eine Weile kalt gestellt. Dann schneidet man 15 Dekagramm Karotten und eine mittelgroße Zwiebel kleinwürflig, eine Porreestange in feine Ringe, 4—6 Stück roh geschälte Kartoffeln in kleinfingerdicke Scheiben und 3—4 geschälte Tomaten ebenfalls in Scheiben oder große Würfel (oder aber man verwendet 2—3 Eßlöffel voll Tomatenpüree). In 2 Eßlöffel Oel schwitzt man Karotten, Zwiebel und Porree tüchtig heiß, staubt mit 2 Eßlöffel Mehl und gießt mit Knochensuppe oder Wasser zu dünner Bindung auf. Nachdem die Wurzeln fast weich geworden sind, gibt man die Kartoffeln bei, würzt mit etwas gehacktem Dill, Kümmel und dem nötigen Salz und legt dann die Fische und Tomaten ein, sobald die Kartoffeln kernig-weich geworden sind. Alles zusammen läßt man noch 15—20 Minuten leise dünsten und verdünnt dabei mit Wasser nach Bedarf zu molliger Bindung des Gerichtes.

Fisch im Gemüseeintopf.

40 Dekagramm (400 Gramm) von Haut und Gräten befreites Fischfleisch beliebiger Art wird kalt gewaschen, dann mit Salz, einem viertel Zitronensaft und 1 Kaffeelöffel Oel eingerieben, in bodenbedeckt heißem Fett in eine 2-Liter-Kasserolle gelegt und auf lebhaftem Feuer 10—15 Minuten überbraten. Dann wird das Fischfleisch vom Fett gehoben und in kleine Stücke zerpflückt. Im

Rückstand röstet man eine fein aufgeringelte Porreestange heiß, schwitzt dann 20 Dekagramm geputztes, feinwürflig geschnittenes Suppenwurzelwerk und einen ebenso geschnittenen Champignon gut durch. Hierauf bettet man auf das angeröstete Gemüse ¾ Kilogramm in daumenbreite Streifen geschnittenen Grünkohl und ½ Kilogramm roh geschälte, in fingerdicke Scheiben geschnittene Kartoffeln, würzt mit Salz, Prise Majoran, reichlich gehackter Petersilie, einem Suppenwürfel und 1 Eßlöffel Paradeispüree; sodann schwach bedeckt mit Wasser aufgießen und zugedeckt ganz weichkochen lassen. Wenn es soweit ist, wird das zerpflückte Fischfleisch eingelegt, das Ganze mit 1 Eßlöffel Semmelbröseln bestreut und noch für 10 Minuten ins heiße Rohr gestellt.

Kölner Eintopf mit Fisch.

In 6 Dekagramm (60 Gramm) kleingewürfeltem Speck oder in 2 Eßlöffel Fett schwitzt man eine kleine, fein gehackte Zwiebel, vermischt mit Petersilie und ein wenig Majoran, tüchtig heiß, fügt 15 Dekagramm über Nacht geweichte Bohnen, 2 Eßlöffel Tomatenpüree und das nötige Salz hinzu, gießt mit ½ Liter Wasser auf und läßt die Bohnen vorerst halbweich kochen. Nun fügt man ¾ Kilogramm roh geschälte, würflig geschnittene Kartoffeln bei, füllt gleich hoch mit Wasser auf und läßt bis zum Weichwerden der Kartoffeln kochen. Wenn es soweit ist, verteilt man einen Suppenwürfel und nur so viel Semmelbrösel über das langsam kochende Gericht, daß eine mollig-suppige Beschaffenheit entsteht, worauf mit ganz wenig Essig pikantiert wird. Obenauf legt man nun das ausgelöste und grobnudlig geschnittene Fleisch von zwei Räucher- oder Marinadeheringen und läßt noch kurz dämpfen.

Räucherzunge in der Brühe (Eintopf).

2 Stück geräucherte Schweinszungen oder den „Spitz" einer geräucherten Ochsenzunge stellt man mit 1½ Liter Wasser aufs Feuer, gibt ein bißchen samt Schale belassene Zwiebel, eine halbe geputzte Sellerieknolle, ebenso zwei mittlere Karotten und eine gelbe Rübe dazu und kocht alles langsam, bis sich das Fleisch kernig anfühlt. Wenn es soweit ist, wird die Suppe abgeseiht, mit 2—3 Stück roh geschälten, würflig geschnittenen Kartoffeln weitergekocht, bis diese halbweich geworden sind, worauf man 3 Dekagramm (30 Gramm) kalt gewaschenen Sago unter Rühren einmengt und einmal aufkochen läßt. Indessen hat man die Zungenhaut entfernt und das reine Fleisch ebenso wie die mitgekochten Wurzeln kleinwürflig geschnitten, um alles wieder zur Suppe zu geben, die nun langsam weiterzukochen ist, bis die Kartoffeln völlig weich geworden sind. Das dampfend zu Tisch gegebene Gericht wird mit gehackter Petersilie oder mit Schnittlauch bestreut. Sollte der Salzgehalt der geräucherten Zunge nicht ausreichen, wird gegen Ende der Kochzeit nach Bedarf nachgesalzen.

Kuriſcher Eintopf.

Eine kleine Zwiebel wird mit 4 Dekagramm (40 Gramm) geräuchertem Speck gehackt, dann gelb geröſtet, worauf man 10 Dekagramm über Nacht geweichte gelbe Erbſen oder kleine weiße Bohnen abgetropft beifügt und ferner 15 Dekagramm kleinwürflig geſchnittene Karotten und einen kleinen, feinnudlig geſchnittenen Kopf Grünkohl oder Weißkraut einmiſcht. Das Gemüſe wird mit Salz nach Bedarf, bißchen Paprika, Knoblauch, Thymian und Majoran gewürzt, eine Weile ſchwitzen gelaſſen und dann gleich hoch mit Waſſer aufgefüllt. Sobald ſich Erbſen und Wurzeln kernig weich anfühlen, gibt man 3—4 Stück roh geſchälte, gewürfelte Kartoffeln hinzu und dämpft weiter, bis die Kartoffeln faſt weich geworden ſind. Wenn es ſoweit iſt, legt man 60 Dekagramm haut- und grätenfreies Seefiſchfleiſch ein, das zuvor kalt gewaſchen, leicht mit Salz und paar Tropfen Eſſig eingerieben und in fingerdicke Streifen aufgeſchnitten wurde. Nun bröſelt man noch 1 Suppenwürfel darüber, legt eventuell ein paar Tomatenſcheiben auf, gießt wieder gleich hoch mit Waſſer auf und dämpft langſam 20 Minuten fertig. Für Tiſch mit Peterſilie beſtreuen.

Gſchnas-Eintopf.

Für 2 Schnellportionen: Eine nudlig geſchnittene Knackwurſt wird in nußgroß Fett kurz überröſtet, worauf man 8 Dekagramm (80 Gramm) feinblättrig geſchnittenes Brot, bißchen Salz, nach Belieben Pfeffer, gehackte Peterſilie und einen zerbröckelten Suppenwürfel beifügt, nochmals kurz durchröſtet, ſodann mit knapp ¾ Liter Waſſer aufgießt und das Ganze unter öfterem Durchrühren 10—12 Minuten verkochen läßt. Zum Schluß kann ein zerklopftes Ei eingerührt werden, worauf man die Suppe jedoch nicht mehr weiterkochen läßt.

Eſſigkraut-Eintopf.

Bedarf: 25 Dekagramm (250 Gramm) feinblättrig geſchnittenes Schweine- oder Schöpſenfleiſch; 1 Kilogramm grobſtreifig geſchnittenes und dann ein paarmal durchgehacktes Weißkraut; ½ Kilogramm roh geſchälte, grobblättrig geſchnittene Kartoffeln; 1 Stück roh ſamt Schale auf einem Reibeiſen geriebener Apfel; eine große, gehackte Zwiebel; 3 Dekagramm Fett und Gewürze.

Zubereitung: Im Fett ſchwitzt man die Zwiebel mit 1 Eßlöffel Zucker zu gelber Farbe, röſtet darin das Fleiſch ſteif, würzt mit Salz, Kümmel, bißchen Knoblauch, gehackter Peterſilie oder Sellerie-grünem, fügt das Kraut bei und läßt alles ein Weilchen im eigenen Saft ſchwitzen. Nun werden Kartoffeln und Apfel beigegeben, worauf man mit Waſſer gleich hoch aufgießt und zugedeckt dämpfen läßt, bis die Kartoffeln weich geworden ſind. Jetzt wird mit Eſſig angenehm geſäuert, mit einem zerbröſelten Suppenwürfel beſtreut und zugedeckt langſam weitergedämpft, bis auch Kraut und Fleiſch die nötige Weichheit aufweiſen.

Kartoffel-Krauteintopf.

1 Kilogramm Kartoffeln werden roh geschält, in halbfingerdicke Scheiben geschnitten und kalt gewaschen; zusammen 30 Dekagramm Sellerieknolle und Karotten werden geputzt und dünnstreifig aufgeschnitten; 2 Stück mittelgroße Zwiebeln schneidet man feinnudlig und überröstet sie samt Wurzeln kurz in 4 Dekagramm Fett; ungefähr ¾ Kilogramm Weißkraut wird ebenfalls feinnudlig geschnitten und mit ein wenig Salz und Kümmel eingestreut, während man ein Büscherl Schnittlauch mit etwas grüner Petersilie, bißchen Majoran, abgeriebenem Kuttelkraut und einer Zinke Knoblauch feinst hackt. Nun ordnet man Kartoffelscheiben und Kraut lagenweise in einen passenden Kochtopf, wobei zwischen jeder Lage etwas Zwiebel, Wurzelgemüse und Kräuter eingestreut werden. Zuletzt rührt man 1 Eßlöffel Paradeispüree und einen zerdrückten Suppenwürfel mit ½ Liter Wasser glatt ab, übergießt damit den vorgerichteten Eintopf, füllt im Bedarfsfalle noch so viel Wasser nach, daß die Flüssigkeit höchstens dreiviertelhoch zur oberen Lage reicht und dämpft sodann alles zusammen zugedeckt langsam vollkommen weich, bis die Kartoffeln teilweise zerfallen und dadurch der Speise eine leichte Bindung verleihen.

Nierndeln mit Kohl.

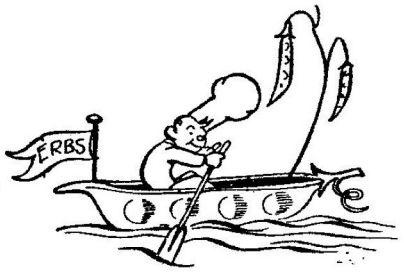
¾ Kilogramm Grünkohl oder Wirsingkohl wird gesäubert, grobnudlig aufgeschnitten und durch kaltes Wasser gezogen; der Strunk wird feinnudlig geschnitten mitverwendet. ½ Kilogramm roh geschälte Kartoffeln werden grobblättrig und 15—20 Dekagramm (150—200 Gramm) Schweins- oder Rindsnieren dünnblättrig geschnitten. Nun röstet man in 1 Eßlöffel Fett eine mittlere, fein gehackte Zwiebel, vermischt mit Selleriegrünem oder Petersilie, heiß, gibt die Nieren nebst Salz, Majoran und bißchen Paprika bei und röstet weiter, bis nichts Blutiges mehr zu bemerken ist. Jetzt gibt man Kohl und Kartoffeln hinzu, gießt gleich hoch mit Wasser oder Würfelsuppe auf und läßt zugedeckt dämpfen, bis die Kartoffeln nahe am Zerfallen sind. Gegen Schluß streut man ein wenig trockene Semmelbröseln nach Bedarf in das kochende Gericht ein, damit es sich molligsuppig bindet.

Kneipper Eintopf.

¾ Kilogramm gereinigtes, rohes Gemüse, bestehend aus Weißkraut, Kohl und Suppenwurzelwerk, wird samt dem Kohlstrunk durch die Fleischmaschine getrieben; in 1 Eßlöffel Fett schwitzt man ein Stückchen feinst gehackte Zwiebel, vermischt mit Petersilie, heiß, fügt das faschierte Gemüse nebst Salz, bißchen Majoran, abgeriebenem Kuttelkraut und Spur Knoblauch bei und dünstet es zugedeckt im eigenen Saft kernig weich. Nach dem Erkalten wird das Gemüse mit 2—3 Eßlöffel Mehl und fein geriebenen Brot- oder Semmelbröseln nach Bedarf zu einer halbfesten Masse angemacht. Es empfiehlt

sich, den Gemüseteig mit einem ganzen Ei zu bearbeiten. Daraus werden acht gleich große Knödel geformt, die man in fingerbreiten Abständen in eine leicht mit Oel ausgestrichene Pfanne einlegt. In die Abstände streut man die haselnußgroßen Würfel von 3—4 roh geschälten Kartoffeln, bestreut ein wenig mit Salz und läßt das Ganze in heißer Röhre ungefähr 20 Minuten überbraten; dann gießt man gleich hoch bedeckt mit ganz dünner Tomatensauce, besser gesagt Tomatensuppe, auf und läßt noch weitere 15—20 Minuten fertigdünsten. — Aufguß-Suppe: ¼ Liter weiches Tomatenpüree wird mit 1 Eßlöffel Mehl, Salz, bißchen Zucker, paar Tropfen Essig und etwa ½ Liter Wasser gut verquirlt, aufkochen gelassen und dann über die Gemüseknödel samt Kartoffeln gegossen.

Oedenburger Erbsuppentopf.



20 Dekagramm (200 Gramm) über Nacht geweichte gelbe halbe Erbsen werden eine Stunde vor Tisch abgeseiht, mit 1 Liter frischem Wasser aufgefüllt, mit 4 Stück roh geschälten, gewürfelten Kartoffeln versehen, mit Salz, Lorbeerblatt, 2 Stengel Kuttelkraut (Thymian), bißchen Majoran gewürzt und sodann kernig-weich gekocht. Bis dahin hackt man 4 Dekagramm Speck mit einer kleinen Zwiebel und ein wenig Sellerie- oder Petersiliengrün fein zusammen, röstet dies blaßgelb, fügt eine mittelgroße, zerdrückte Knoblauchzehe, bißchen Paradeispüree, etwas Paprika und 8—10 Dekagramm kleinwürflig geschnittene, geräucherte Wurst hinzu, röstet wieder gut durch, streut einen Löffel voll fein geriebene Brotbrösel dazu und mischt dies unter die kochende Erbsensuppe. Sobald Erbsen und Kartoffeln völlig weich geworden sind, pikantiert man mit ein wenig Essig. Der zuletzt mollig-dicklich gewordene Erbssuppentopf wird für Tisch mit getrockneten oder gerösteten Schwarzbrot-Würfelchen bestreut.

Grüngemüsesuppe.

Dazu besorgt man ½ Kilogramm grünes Gemüse gleichgültig welcher Art, also entweder Spinat, Kochsalat, Kohl oder Häuptelsalat oder aber die genannten Sorten auch gemischt, wie auch einige grüne Blätter von Karfiol und eine Porreestange dabei sein können. Das Gemüse wird gewaschen und nach dem Abtropfen entweder fein gehackt oder einfach durch eine Fleischmaschine faschiert. Sodann hackt man ein kleines Stückchen Zwiebel mit ein wenig Petersilien- oder Selleriegrünem fein zusammen, schwitzt dies in 2 Eßlöffel heißem Schweinefett oder Oel kurz an, worauf das Gemüse nebst dem nötigen Salz hinzukommt. Außerdem gibt man 2 Stück roh geschälte,

kleinwürflige Kartoffeln bei und dünstet nun das Gemüse möglichst im eigenen Saft zugedeckt halbweich. Jetzt wird mit 1 Liter Würfelsuppe aufgegossen und langsam weitergekocht, bis die Kartoffeln völlig weich geworden sind. Zum Verdicken streut man gegen Schluß des Kochens ein wenig trockene Semmelbrösel in die Suppe ein, die noch mit einer kleinen Prise Majoran nachgewürzt wird.

Genau so wie die grüne Gemüsesuppe können auch andere Gemüse für ähnliche vegetarische Suppen herangezogen werden, also beispielsweise Karfiol, Karotten, überhaupt alle Wurzelgemüse und Kohlrabi, die *auch* im rohen Zustand faschiert und wie vorhin besprochen fertiggestellt werden.

Schwammerlsuppe.

20 Dekagramm Pilzlinge werden gesäubert und dünnblättrig oder kleinwürflig geschnitten (oder eine kleine Handvoll Trockenpilze kurz überkochen und dann grob hacken); 3—4 Stück roh geschälte Kartoffeln schneidet man in haselnußgroße Würfelchen; 4—6 Stück Tomaten werden geschält, grobwürflig geschnitten und dabei von den Kernen so gut als möglich befreit. Nun hackt man eine kleine Zwiebel mit reichlich grüner Petersilie, ein bißchen Kümmel, Majoran und einer Knoblauchzehe fein zusammen und röstet dies in 2 Eßlöffel Fett heiß; sodann gibt man die Pilze und Kartoffeln hinzu und schwitzt wieder gut durch. Ist es soweit, wird mit 1 Liter Wasser aufgegossen, ein oder zwei Suppenwürfeln eingebröselt und mit Salz nach Bedarf gewürzt. Sobald unter leisem Kochen die Kartoffeln fast weich geworden sind, fügt man die Paradeiswürfelchen bei und streut unter langsamem Weiterkochen etwa 2 Eßlöffel voll Semmelbrösel ein, die die Suppe mollig-dicklich binden sollen. Für Tisch wird diese ausgezeichnete Schwammerlsuppe mit gehacktem Schnittlauch bestreut.

Grüne Kartoffelsuppe.

6 Stück roh geschälte, kleinwürflig geschnittene Kartoffeln werden in einem passenden Kochtopf mit einer Prise Kümmel und Salz gewürzt, mit ½ Liter Wasser aufgefüllt und vorerst halbweich gekocht; wenn es soweit ist, fügt man 25—30 Dekagramm sauber gelesenen, kalt gewaschenen und grob durchgehackten Spinat hinzu und läßt langsam weiterkochen, bis die Kartoffeln fast völlig weich geworden sind. Nun schwitzt man 5 Dekagramm fein gehackten Selchspeck mit einem Stückchen gehackten Porree und etwas Petersiliengrün tüchtig heiß, staubt mit 4 Dekagramm Mehl, um nach abermaligem kurzen Rösten mit ½ Liter Magermilch oder Würfelsuppe aufzugießen und glatt verkochen zu lassen. Dies rührt man in die kochende Kartoffelsuppe ein, würzt noch mit einer Spur Majoran und gibt die Suppe mit gedörrten Brotwürfelchen bestreut zu Tisch.

Kartoffelsuppe mit Leberreis.

50 Dekagramm roh geschälte Kartoffeln werden blättrig geschnitten, mit 1 Liter Wasser aufgefüllt, mit Salz und etwas Kümmel versehen und sehr weich gekocht. Indessen hackt man eine kleine Zwiebel, bißchen Selleriegrünes oder Petersilie, Majoran, Kuttelkraut und eine Knoblauchzehe fein zusammen, röstet dies in nußgroß Fett heiß, staubt mit einem gehäuften Eßlöffel Mehl und rührt dies nach nochmaligem Schwitzen in die Kartoffelsuppe ein. Nach kurzem Verkochen drückt man den unten beschriebenen Leberreis durch ein verkehrt aufgelegtes Reibeisen in die langsam kochende, molligflüssige Suppe ein und läßt noch ein paar Minuten durchkochen, ehe die Suppe mit Schnittlauch bestreut und mit einer Brotscheibe zum Zubeißen aufgetragen wird. — Leberreismasse: 10 Dekagramm (100 Gramm) fein faschierte Rindsleber, zum Teil auch gemischt mit Milz, wird mit einem gehäuften Eßlöffel Mehl, Salz, Petersilie, Spur Majoran und geriebener Zwiebel zu einem weichen Teig angemacht, den man nach Belieben mit einem ganzen Ei innig untermischt und wie vorher beschrieben verwendet.

Posener Suppentopf.

In 4 Dekagramm (40 Gramm) heißem Fett röstet man 2 Stück in dünne Ringe aufgeschnittene Porreestangen und eine halbe feinnudlig geschnittene Sellerieknolle tüchtig heiß; dazu gibt man 20 Dekagramm kleine, weiße, über Nacht geweichte Bohnen, 2 Stück roh geschälte, würflig geschnittene Kartoffeln, Salz, bißchen Majoran, ein Stückchen fein zerdrückten Knoblauch und ein halbes Lorbeerblatt, füllt alles mit $^5/_4$ Liter Wasser auf und läßt langsam kochen, bis die Bohnen kernig weich geworden sind. Nun streut man einen zerdrückten Suppenwürfel und 10 Dekagramm fertig gekaufte Teigfleckerln oder die selbstgemachten Fleckerln eines Nudelteiges aus 10—15 Dekagramm Mehl ein und läßt noch mindestens 15 Minuten langsam fertigkochen. Durch das teilweise Zerfallen der Kartoffeln und der Bohnen soll die Suppe mäßig dicklich gebunden erscheinen. Für Tisch mit gehacktem Schnittlauch und ein wenig Reibkäse bestreuen.

Stofsuppe mit Käsegerstl.

30 Dekagramm (300 Gramm) roh geschälte, kleinwürflig geschnittene Kartoffeln werden mit ½ Liter Wasser, bißchen Salz und Kümmel zugestellt und kernig weich gekocht. Wenn es soweit ist, verquirlt man ½ Liter säuerliche Buttermilch oder mit Essig schwach

gesäuerte Magermilch mit 2 Eßlöffel Mehl und rührt dies sorgfältig in die kochenden Kartoffeln. Nach dem Aufkochen wird das vorbereitete Käsegerstl eingestreut und die Suppe noch 15 Minuten langsam gekocht, ehe sie mit reichlich Schnittlauch bestreut zu Tisch kommt. Für das Käsegerstl bereitet man am besten tagszuvor aus 15 Dekagramm Weizenmehl, bißchen Salz, 2 Eßlöffel geriebenem Hartkäse, einem ganzen Ei und dem nötigen kalten Wasser einen sehr festen Nudelteig. Dieser wird nach kurzem Rasten auf einem Reibeisen zu Gerstl (bröselig, krümelig) gerieben und bis zur Verwendung auf einem Bogen Papier flach ausgebreitet.

Klare Mischgemüsesuppe.

¾—1 Kilogramm verschiedenes Gemüse, wie Karfiol (Blumenkohl), Kohlrabi, Kohl oder Kochsalat, Sprossenkohl und Karotten oder gelbe Rüben, sowie ein Stückchen Sellerieknolle und 2—3 Stück roh geschälte Kartoffeln schneidet man in kleine Würfel, bzw. nicht zu grobe Streifen, füllt das Ganze nach dem Waschen mit 1 Liter Wasser auf, salzt und kocht langsam weich. Die Kartoffelwürfel kommen erst dazu, bis die Wurzelgemüse fast weich geworden sind. Bis dahin röstet man 4 Dekagramm (40 Gramm) Speck und ein wenig blättrig geschnittene Pilze heiß, fügt dies nebst zwei Suppenwürfeln in die langsam kochende Gemüsesuppe, die nach kurzem Verkochen mit gehackter Petersilie bestreut und mit gedörrten Semmelstäbchen zu Tisch kommt.

Kohlbrotsuppe mit Speck.

15 Dekagramm (150 Gramm) altbackenes Brot wird in dünne Blätter aufgeschnitten; 6 Dekagramm kleinwürfligen Räucherspeck röstet man mit einer kleinen gehackten Zwiebel gelb, fügt 1—2 Eßlöffel weiches Paradeispüree, einen mittelgroßen, grobnudlig geschnittenen Kohlkopf gewaschen und abgetropft hinzu, würzt mit Salz, Prise Majoran, Pfeffer oder Paprika und ein wenig zerdrücktem Knoblauch, schwitzt wieder gut durch und gießt dann mit etwa 5/4 Liter Wasser auf. Sobald das Gemüse kernig weich geworden ist, streut man das Brot und einen zerbröselten Suppenwürfel ein und läßt unter öfterem Durchrühren weiterkochen, bis die Suppe durch das zerkochte Brot eine mollige Beschaffenheit aufweist.

Karfiol-Paradeissuppe.

Eine mittelgroße, auch zerzauste Karfiolrose (Blumenkohl) wird samt dem zugeputzten Strunk in kleine Stückchen aufgeschnitten, die man kalt wäscht und dann mit ¾ Liter Wasser und dem nötigen Salz kernig weich kocht. Bis dahin schwitzt man 4 Dekagramm Mehl in ebensoviel Fett heiß, fügt eine feinstreifig geschnittene Knackwurst und nach kurzem Rösten ¼ Liter weiches Paradeispüree hinzu,

worauf mit ½ Liter Wasser aufgegossen, mit Zucker, bißchen Essig und einem Suppenwürfel gewürzt und kurz verkocht wird. Dies rührt man in die kochende Karfiolsuppe ein, läßt noch kurz verkochen und gibt die Suppe mit gehacktem Selleriegrünem bestreut zu Tisch.

Pilzlingsuppe mit Nierndelgehäck.

Eine kleine Handvoll Trockenpilzblätter kocht man in purem Wasser ein paar Minuten durch, seiht ab und hackt sie grob. Oder es werden 15 Dekagramm sauber geputzte frische Pilze feinblättrig aufgeschnitten. Ferner hackt oder faschiert man 15 Dekagramm Rindsniere und schneidet 3—4 Stück gekochte Kartoffeln kleinwürflig. Nun röstet man 4 Dekagramm kleinwürflig geschnittenen Selchspeck mit einer mittelgroßen, fein gehackten Zwiebel hellgelb, fügt Pilze und Nieren nebst etwas Salz, Majoran und Petersilie bei, um alles gut durchzurösten. Sodann wird mit 5 Dekagramm Mehl gestaubt und wieder ein Weilchen geröstet, worauf man ein wenig Tomatenpüree und die Kartoffeln beifügt, mit 1 Liter Wasser aufgießt und, mit einem Suppenwürfel versehen, langsam 10 Minuten kochen läßt. Die Suppe wird mit Schnittlauch und gedörrten Brotwürfelchen bestreut.

Brot-Wurzelsuppe.

10 Dekagramm (100 Gramm) altes Brot wird auf einem Reibeisen gerieben, worauf man die Bröseln unter Rühren bis zum vollständigen Austrocknen erhitzt, wobei sie aber kaum Farbe annehmen dürfen. Daneben kocht man zwei Bund gesäubertes und kleinwürflig geschnittenes Suppenwurzelzeug mit ¾ Liter Wasser und dem nötigen Salz vollständig weich, fügt erbsgroß zerdrückten Knoblauch, Prise Majoran sowie einen Suppenwürfel und 1 Eßlöffel Paradeispüree bei und streut nun die vorbereiteten Brotbröseln in die langsam weiterkochende Suppe ein, die sich in ein paar Minuten mollig-flüssig bindet. Für Tisch mit Schnittlauch bestreuen. Sehr gut ist es, das Wurzelwerk zusammen mit ein wenig fein gehackter Zwiebel in nußgroß Fett anzurösten, dann erst mit Wasser aufzugießen und weichzukochen.

Rollgerstl-Milzsuppe.

10 Dekagramm (100 Gramm) kalt gewaschene Rollgerste läßt man mit $^5/_4$ Liter Wasser, Salz nach Bedarf und 15 Dekagramm kleinwürflig geschnittenen Suppenwurzeln zugedeckt langsam weichkochen. Bis dahin röstet man 2 Eßlöffel fein gehackten Porree, vermischt mit Petersilie, Majoran und der feinen Schale einer viertel Zitrone, in 4 Dekagramm Fett tüchtig heiß, fügt 10—15 Dekagramm fein geschabte Rindermilz hinzu, die steifgeröstet und hernach mit 3 Dekagramm Brotbrösel, ein wenig zerdrücktem Knoblauch und einem Suppenwürfel versehen wird. Das Ganze mengt man in die weichgekochte Rollgerstensuppe ein und läßt noch langsam 10 Minuten verkochen. Eine zusätzliche Einlage stellen kleine Wasserspätzle aus einem Teig von 10 Dekagramm Mehl dar, die sogleich nach der Milzzugabe in die Suppe einzulegen sind.

Waldviertler Linsensuppe.

15 Dekagramm (150 Gramm) über Nacht eingeweichte Linsen werden abgeseiht und mit $^5/_4$ Liter frischem Wasser aufgefüllt. Dazu fügt man Salz, etwas Lorbeerblatt, Thymian, eine kleine Zitronenspalte und 5 Dekagramm kalt gewaschene Rollgerste und läßt alles zusammen aufkochen. Daneben röstet man eine kleine, fein gehackte Zwiebel in 4 Dekagramm Fett oder 6 Dekagramm kleinen Speckwürfelchen blaßgelb, fügt zwei von der Galle befreite, kleinwürflig geschnittene Hasenleber (oder 10—12 Dekagramm andere Leber) und 20 Dekagramm kleinwürflig geschnittene Karotten hinzu, röstet wieder durch und gibt alles zu den Linsen. Das Ganze läßt man nun unter wiederholtem Durchrühren zugedeckt kochen, bis die Linsen fast zerfallen. Zuletzt rührt man 1 Eßlöffel Mehl mit 3 bis 4 Eßlöffel saurer Buttermilch, 1 Kaffeelöffel Senf, Spritzer Essig und 2 Löffel Paradeispüree fein ab, mischt dies in die kochende Suppe, die noch 10 Minuten weiterkochen muß, ehe sie mit Schnittlauch bestreut zu Tisch kommt.

Rote-Rüben-Suppe auf Bauernart.

3 Stück mittelgroße rote Rüben (auch Beete oder Rohnrüben genannt) werden kalt gewaschen und sodann in gesalzenem Wasser weichgekocht oder in einer heißen Röhre weichgebraten, bis ein Nadeleinstich auf keinen Widerstand mehr stößt. Die Rüben werden sauber geschält, in zündholzstarke Streifen aufgeschnitten, mit Salz, Spritzer Essig, bißchen Zucker und Kümmel untermischt und zugedeckt über Nacht kaltgestellt. Am anderen Tag füllt man zwei Drittel von den geschnittenen roten Rüben, die man vom Saft abgehoben hat, mit 1 Liter Wasser auf, fügt ein halbes Lorbeerblatt, 2 Stengel Kuttelkraut, bißchen Majoran, grüne Petersilie, das nötige Salz und ein Stück geputzten Schweinskopf (oder 15 Dekagramm frische

Schweinsschwarteln) hinzu und kocht das Ganze langsam weich. Schweinskopf oder -schwarteln werden hierauf würflig geschnitten; die Suppe selbst passiert man durch ein feines Sieb, läßt wieder aufkochen und rührt nun 1/8 Liter Rotwein und 1/8 Liter saure Buttermilch ein, die beide mit 5 Dekagramm Weizengrieß verquirlt wurden. Nach 10 Minuten langsamem Kochen mengt man das würflig geschnittene Fleisch sowie die restlichen roten Rüben samt Saft ein, läßt bloß einmal noch aufkochen und gibt die Suppe mit Petersilie oder Schnittlauch bestreut zu Tisch.

Ukrainer Bohnen-Suppe.

20 Dekagramm (200 Gramm) große, färbige oder scheckige Hülsenfrucht-Bohnen werden über Nacht in Wasser geweicht, anderntags abgeseiht und mit 5/4 Liter Wasser aufs Feuer gestellt. Dazu gibt man 2 Stück mittelgroße rote Rüben (Beete), die mit einer Bürste sauber gewaschen wurden, ferner Salz nach Bedarf, Prise Kümmel, Spur Pfeffer, ein halbes Lorbeerblatt, und läßt nun alles kochen, bis die Bohnen fast zerfallen. Die roten Rüben werden sodann herausgenommen, abgekühlt, geschält und auf einem Reibeisen, besser eigentlich auf einem Gemüsereißer, nicht zu fein gerieben und wieder zurück in die langsam weiterkochenden Bohnen gegeben. Daneben schwitzt man eine mittelgroße, fein gehackte Zwiebel mit einer Prise Zucker in 4 Dekagramm Fett oder 6 Dekagramm geräucherten Speckwürfeln goldblond, fügt 2 Eßlöffel geriebenes Brot und ein bißchen Majoran hinzu, röstet nochmals gut durch und rührt dies mittels Schneerute recht innig in die Bohnen ein, die durch das Rühren teilweise zerfallen sollen. Zuletzt wird mit Essig ganz schwach gesäuert und ein gehäufter Eßlöffel voll geriebener Kren (Meerrettich) beigegeben, nochmals aufgekocht und mit Schnittlauch bestreut dampfend zu Tisch gegeben. Sehr gut ist es, mit den Bohnen und Rüben ein Stück Schweinskopf mitzukochen, der dann ausgelöst und grobnudlig geschnitten als Suppeneinlage dient.

Tellergerichte

Die unter die Bezeichnung „Tellergerichte“ fallenden Speisen sind teils eintopfmäßig, teils aus verschiedenen für sich gekochten Gerichten zusammengesetzt, hergestellt. Jedes Tellergericht, auch ein solches mit separater Beilage, wird auf einem Teller angerichtet, weshalb ein Beilagenteller entfällt.

Blutsterz mit Sauerkraut.

¾—1 Kilogramm gekochte Kartoffeln werden grobwürflig geschnitten und mit Salz und 1 Eßlöffel Mehl oder 2 Eßlöffel Semmelbröseln abgemengt. Dann röstet man in 4 Dekagramm (40 Gramm) zerlassenen Speckwürfelchen eine kleine, gehackte Zwiebel blaßgelb, fügt die Kartoffeln bei, die tüchtig durchgeröstet werden, worauf man mit ¼ Liter geseihtem Schweineblut aufgießt und sogleich gut durchrührt. Nachdem mit ein bißchen Pfeffer oder Paprika, Majoran und Knoblauch nachgewürzt wurde, dünstet man den Sterz unter wiederholtem Durchschaufeln sozusagen trocken aus, wobei nur nach Bedarf mit Wasser oder Würfelsuppe gespritzt wird, um der Speise eine gewisse Saftigkeit zu verleihen. Der Blutsterz kommt locker gehäuft neben eingebranntem Sauerkraut zu Tisch.

Gedünstete Kohlröllchen mit Stampfkartoffeln.

8 Stück äußere Blätter vom Grünkohl, Wirsingkohl oder Weißkraut werden gewaschen, in Salzwasser halbweich überkocht, kalt geschwemmt und ausgebreitet, worauf man die dicken Blattrippen mürbeklopft und den Kohl sodann mit ein wenig Salz, Petersilie und Paprika einstreut. Nun arbeitet man 15 Dekagramm (150 Gramm) faschiertes Fleisch beliebiger Gattung mit drei gehäuften Eßlöffeln voll gedünstetem Reis, 2 Eßlöffel Semmelbröseln, Salz, bißchen angerösteter Zwiebel, Spur Knoblauch und Majoran gründlich ab und fügt dabei so viel Wasser zu, daß eine saftige weiche Masse entsteht. Diese verteilt man über die ausgebreiteten Kohlblätter, wickelt sie zu Röllchen und bettet sie eng nebeneinander in eine schwach gefettete Kasserolle, wo die Stücke eben bedeckt mit Wasser oder würfelsuppe aufgegossen, mit ein klein wenig Kümmel und Paradeispüree versehen und nun am Herdrand oder im Rohr langsam 20—25 Minuten gedämpft werden. Für Tisch richtet man zwei Röllchen je Portion auf einen Teller an, gibt eine tüchtige Beilage frisch gekochte, grob zerstampfte Salzkartoffeln bei und übergießt alles mit dem suppigen Saft. Mit Petersilie bestreuen.

Gurkerlfleisch-Schüssel.

10 Dekagramm (100 Gramm) auf einem Reibeisen geriebenes Suppenwurzelwerk und eine kleine, fein gehackte Zwiebel oder eine in dünne Ringe aufgeschnittene Porreestange röstet man in 4 Dekagramm Fett tüchtig heiß, worauf man 20—30 Dekagramm dünnblättrig geschnittenes, mürbes Rindfleisch oder mageres Schweinefleisch, bißchen Salz, Pfeffer oder Paprika, eine halbe Knoblauchzehe, einen starken Eßlöffel Paradeispüree und 1 Kaffeelöffel voll Senf beifügt; das Ganze röstet man nun langsam weiter, bis es trocken aussieht, staubt mit 1 Eßlöffel Mehl, um nach kurzem Schwitzen mit ¼ Liter saurer Buttermilch zu vorerst dicker Bindung aufzugießen. Hernach wird mit Wasser oder schwacher Würfelsuppe zu dünner Sauce aufgegossen, ½ Kilogramm roh geschälte, gewürfelte Kartoffeln beigegeben und langsam gedünstet, bis die Kartoffeln kernig-weich geworden sind. Jetzt streut man eine mittelgroße, grobnudlig geschnittene Salzgurke oder 3 Stück feinblättrig geschnittene Essiggurken in die Speise ein und läßt langsam noch 10 Minuten fertigdünsten. Zum Schluß soll die Sauce mollig-dicklich geworden sein. Für Tisch mit Petersilie oder Schnittlauch bestreuen; als Beilage gelten Spätzle.

Paradeis-Krautvogerl.

Von einem Weißkrautkopf werden acht äußere Blätter abgelöst, kalt gewaschen, dann halbweich überkocht, kalt gespült und abgetropft ausgebreitet. Zur Fülle schneidet man 6—8 Stück gekochte Kartoffeln in haselnußgroße Würfel und vermischt sie mit 10 Dekagramm faschiertem rohen Fleisch (oder statt Fleisch 2—3 Stück gehackten Sardellen), Salz, bißchen angerösteter Zwiebel, Majoran, gehacktem Selleriegrünen und ein paar Kapern recht gut und untermengt dabei mit Paradeispüree nach Bedarf zu leichter Bindung. Diese Fülle wird in die Krautblätter eingewickelt, worauf man die Vogerl in passender Kasserolle mit kleinem Wasserzuguß 20 Minuten im Rohr oder am Herdrand dünsten läßt. Indessen kocht man ½ Kilogramm kurz geschnittenes Sauerkraut mit Wasser knapp bedeckt und mit Kümmel und Salz versehen fast weich, rührt hierauf ein paar Eßlöffel Paradeispüree mit knapp 2 Eßlöffel Mehl glatt ab und gießt dies mit dem Sauerkrautwasser zu glattgerührter Sauce auf. Diese Sauce wird in das Sauerkraut eingerührt und das Ganze dann über die vorgedünsteten Vogerl verteilt, die man noch langsam weitere 15 Minuten mit dem Kraut fertigdünsten läßt.

Sago-Fleischknödel auf Rotkraut.

In ½ Liter Würfelsuppe oder klarem Gemüsesud läßt man 9 Dekagramm (90 Gramm) Sago oder Grieß 10 Minuten langsam auskochen und hierauf vollständig auskühlen. Darunter arbeitet man 40 Dekagramm gekochte, fein geriebene Kartoffeln, 15—20 Dekagramm faschiertes rohes Fleisch, zwei gehäufte Eßlöffel voll Mehl, bißchen angeröstete Zwiebel, Majoran und versteift nur im Bedarfsfalle mit Semmelbröseln zu halbfester Masse. Daraus werden acht gleich große Knödel geformt, die in ein passendes Geschirr geordnet und hier mit kochendem Salzwasser knapp bedeckt aufgefüllt werden. Auf kleiner Flamme läßt man die Knödel 12—15 Minuten mehr kochend heiß ziehen als direkt kochen und gibt sie mit einer ausreichenden Rotkrautbeilage zu Tisch. Der Knödelsud kann als Aufguß für eine beliebige falsche Suppe verwendet werden.

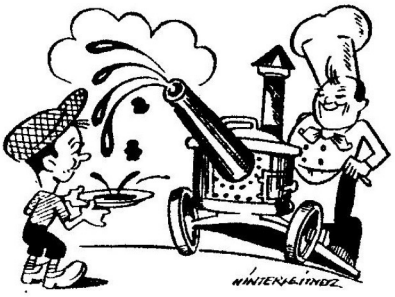
Porree-Mischfleisch.

Je 10 Dekagramm (100 Gramm) mageres Schweinefleisch, mürbes Rindfleisch und Hammelfleisch (oder nur Rind- und Schweinefleisch) wird blättrig geschnitten, mit Salz, bißchen Pfeffer, wenn vorhanden, einer nudlig geschnittenen grünen Paprikaschote, einer mittelgroßen, gehackten Zwiebel, einer zerdrückten Knoblauchzehe und einem Eßlöffel Mehl abgemischt. Dann röstet man das Fleisch in 6 Dekagramm Oel oder Schweinefett unter Rühren steif, fügt 3—4 Stück mittelstarke, in feine Ringe aufgeschnittene Porreestangen (auch das meiste Grüne wird mitgeschnitten) und 2—3 Eßlöffel Tomatenpüree hinzu, um nach kurzem Schwitzen mit Wasser zu mollig-flüssiger Beschaffenheit aufzugießen, worauf man das Fleisch zugedeckt langsam weichdünstet. Als Beilage gelten geröstete Kartoffeln oder Semmelknödel.

Spreewälder Klopse mit Salzkartoffeln.

15—20 Dekagramm beliebiges Fleisch faschiert man mit 2 Stück eingeweichten, mittelfest ausgedrückten Semmeln und arbeitet dies mit 1 Eßlöffel Mehl, ferner Salz, bißchen Pfeffer oder Paprika, ein wenig angerösteter Zwiebel, einer gehackten Sardelle, einem gehackten Essiggurkerl und Prise Petersilie ab und fügt dabei Semmelbrösel nach Bedarf zu fester Masse hinzu. Daraus werden acht gleich große Knödelchen geformt, die man in ¾ Liter kochendes Salzwasser einlegt, das mit einem schwachen Spritzer Essig und einem halben Lorbeerblatt versehen wurde. Während die Klopse 15—20 Minuten ganz langsam kochen, schwitzt man 4 Dekagramm (40 Gramm) Mehl und 2 Dekagramm Butter heiß, gießt mit ⅛ Liter saurer Buttermilch zu vorerst sehr dicker Sauce auf, die dann mit dem Klopssud mollig-dicklich gelockert und mit einem gehäuften Eßlöffel voll geriebenem Kren gewürzt wird. Nach dem Aufkochen werden die Klopse in diese Sauce eingelegt, nochmals aufgedämpft und dann mit einer ausgiebigen Beilage Salzkartoffeln zu Tisch gegeben.

Suppenfleisch-Schüssel.



Ein Stück vorderes Rindfleisch, am besten der mit einer dünnen Schichte Fett umgebene Rieddeckel im Gewichte von 30—40 Dekagramm, wird mit zwei Liter kaltem Wasser zugestellt, gesalzen und ganz langsam eine Stunde gekocht. Nun fügt man folgende Gemüse — alles geputzt und grobwürflig oder stückig geschnitten — bei: 2 bis 3 Stück Karotten, eine gelbe Rübe, eine halbe Sellerieknolle, eine Lauchstange, einen Kohlrabi, eine kleine Karfiolrose; außerdem streut man eine schwache Prise gehackte Petersilie ein und fügt 1 Eßlöffel Tomatenpüree bei. Das Ganze läßt man ohne Rühren und ohne Abschäumen sehr langsam bis zur völligen Weichheit des Fleisches weiterkochen. Für Tisch wird das Gemüse mit der ziemlich stark eingekochten Suppe in eine Schüssel gegeben, darüber kommt das in dünne Scheiben geschnittene Fleisch und bestreut alles mit Schnittlauch.

Paradeisnierndeln.

In 2 Eßlöffel Fett röstet man zwei mittelgroße, fein gehackte Zwiebeln blaßgelb, fügt 15 Dekagramm (150 Gramm) feinblättrig geschnittene Schweins- oder Schöpsenniernderln bei, würzt mit ein bißchen Paprika, Kümmel, zerdrücktem Knoblauch und röstet weiter, bis die Nierndeln steif geworden sind. Nun wird das nötige Salz und 1 Eßlöffel voll Mehl eingerührt, worauf man 3—4 Eßlöffel Paradeispüree und 6 Stück roh geschälte, würflig geschnittene Kartoffeln einmengt und das Ganze gleich hoch mit Wasser aufgießt. Zugedeckt läßt man alles dünsten, bis die Kartoffeln fast zerfallen, und bestreut für Tisch mit gehackter Petersilie. Beilage Essiggurkerl.

Mailänder Spaghetti.

20 Dekagramm (200 Gramm) Spaghetti werden in reichlich viel Salzwasser kernig weich, jedenfalls nicht zu weich gekocht, abgeseiht, kalt überspült und gut abgetropft. Daneben schwitzt man 4 Dekagramm Räucherspeckwürfelchen glasig, erhitzt darin 2 Eßlöffel voll feinnudlig geschnittene Selchfleisch-, Braten- oder Wurstreste, mengt die Nudeln darunter und würzt mit dem nötigen Salz, ausreichend

Reibkäse und so viel weichem Tomatenpüree, daß die Speise leicht gebunden erscheint. Die Masse wird nun in eine leicht gefettete und mit Bröseln ausgestreute Kasserolle gut zweifingerdick eingefüllt, mit Bröseln und Reibkäse bestreut und 20—25 Minuten im heißen Rohr gebacken. Für Tisch stürzen, gefällig aufschneiden und grünen oder sonstigen Salat als Beilage geben. Statt Fleischresten kann man auch zwei bis drei nudlig geschnittene Champignonköpfe verwenden, besonders gut aber werden die Spaghetti, wenn Fleisch und Pilze dazukommen.

Spinat-Fleischlaibchen.

Eine feste Handvoll Spinat wird verlesen, gewaschen, gut abgetropft und mittelfein gehackt oder mit dem Wiegemesser geschnitten; in einem Eßlöffel Fett oder Oel wird ein Stückchen feinst gehackte Zwiebel heißgeschwitzt, worauf man den Spinat, Salz, Petersilie und Spur Knoblauch beigibt und alles 10 Minuten im eigenen Saft dünsten läßt. Indessen faschiert man 15—20 Dekagramm Rind- oder Schweinefleisch mit zwei eingeweichten, sehr gut ausgedrückten Semmeln, fügt den Spinat bei und arbeitet alles zusammen recht gut ab. Sollte die Masse augenscheinlich zu weich sein, werden Semmelbrösel eingearbeitet. Daraus werden vier gleich große, daumendicke Laibchen geformt, die man in trockene Brösel taucht und hierauf etwa 20 Minuten in bodenbedeckt heißem Fett von beiden Seiten goldbraun bratet. Als Beilage dient Erbsen- oder Kartoffelpüree.

Kümmelsaftfilet.

4 Stück kleine, magere Schweinsfilets im Einzelgewicht von je 5 Dekagramm werden dünn geklopft, mit Salz, reichlich Kümmel und bißchen zerdrücktem Knoblauch gewürzt und von beiden Seiten stark bemehlt. In passender Kasserolle läßt man 3 Dekagramm (30 Gramm) Fett sehr heiß werden, überbratet darin die Schweinsfilets, um sodann die fingerdicken Scheiben von 3—4 roh geschälten Kartoffeln zwischen dem Fleisch einzubetten. Nun wird gleich hoch mit Wasser aufgegossen, 1 Eßlöffel weiches Tomatenpüree beigegeben und mit 1 Eßlöffel fein gehacktem Porree, vermischt mit ganz wenig grüner Sellerie, bestreut, worauf man alles zusammen zugedeckt langsam dünsten läßt, bis die Kartoffeln fast zerfallen.

Ragout-Nudeln.

20 Dekagramm (200 Gramm) beliebiges, jedoch mürbes Fleisch, entweder Schweins-Lungenbraten oder Kalbfleisch, Lendenbraten vom Rind oder ein Stück ausgelöstes Hammelkarree, wird kleinwürflig geschnitten und mit Salz, Pfeffer oder Paprika, bißchen Majoran, ein wenig gehacktem Kümmel und einer Spur zerdrücktem Knoblauch abgemengt. Dann röstet man in einem tüchtigen Eßlöffel Fett eine ganz fein gehackte Zwiebel blaßgelb, fügt das Fleisch und 2 Stück

würflig geschnittene Champignonköpfe bei und röstet alles auf lebhaftem Feuer zu heller Farbe. Zuletzt kommt noch 1 Eßlöffel Paradeispüree und ein tüchtiger Schuß Wasser hinzu, eventuell auch ein bißchen Senf, um alles zusammen bloß kurz durchkochen zu lassen. Dieses pikante Fleisch vermengt man mit den kernig-weich gekochten und gut abgetropften Bandnudeln eines Teiges von 25 bis 30 Dekagramm Mehl oder ebensoviel fertig gekauften Nudeln, erhitzt alles zusammen recht gut und richtet locker gehäuft an. Mit Reibkäse bestreuen und grünen Salat oder fächerartig geschnittene saure Gurkerln als Beilage geben.

Milz-Leber-Tellergericht mit Röstkartoffeln.

10 Dekagramm (100 Gramm) Rindsleber wird blättrig geschnitten, während man 10 Dekagramm Rindermilz in kleinfingerdicke Streifen aufschneidet; eine gehackte Zwiebel röstet man in 3 Dekagramm Fett blaßgelb, fügt Leber, Milz, Majoran, Kuttelkraut, ein halbes Lorbeerblatt und ein bißchen Knoblauch dazu, röstet weiter, bis sich die Leber steif anfühlt, worauf mit einem Spritzer Essig abgeschreckt und nach kurzem Eindünsten mit 1 Eßlöffel Paradeispüree versehen wird. Ueber die Leber streut man nun 15 Dekagramm roh geriebenes Wurzelwerk, fügt Salz nach Bedarf hinzu und läßt die Speise etwa 20 Minuten im knappest gehaltenen eigenen Saft dünsten. Wenn es soweit ist, wird mit 1 Eßlöffel Mehl gestaubt, nochmals kurz überröstet und dann mit Wasser mollig-saftig aufgegossen. Nach dem Weichdünsten mit einer reichlichen Beilage von Röstkartoffeln zu Tisch geben, mit Petersilie bestreuen.

Sellerie auf italienische Art.

Eine ganze Sellerieknolle wird mittels Bürste sauber gewaschen, dann in Salzwasser langsam weichgekocht, nach dem Erkalten vom Sud gehoben, geschält und in kleine Würfel geschnitten. In einem Eßlöffel Fett röstet man eine große, fein gehackte Zwiebel, vermischt mit Petersilie, tüchtig heiß, fügt 15—20 Dekagramm (150—200 Gramm) grob faschiertes Fleisch egaler Art, das nötige Salz, bißchen geriebene Muskatnuß oder Zimtpulver bei und röstet weiter, bis das Fleisch gewissermaßen „trocken“ geworden ist. Nun gibt man 2—3 Eßlöffel Paradeispüree und Sellerieſud nach Bedarf zu dünner Sauce hinzu und dünstet das Fleisch zugedeckt 20 Minuten, worauf man die vorbereiteten Selleriewürfelchen beifügt. Daneben kocht man 20—25 Dekagramm nicht zu kurz gebrochene Makkaroni oder Spaghetti in Salz-

wasser kernig-weich; sodann werden die Nudeln abgeseiht, gut abgetropft und nun sogleich in nußgroß Butter kurz durchgeschwenkt. Die Makkaroni richtet man kranzförmig an, fügt das pikante Sellerie-Ragout in die Mitte, bestreut es mit gehacktem Schnittlauch, während der Nudelkranz mit geriebenem Hartkäse bestreut und ganz zart mit Paprika überstäubt wird.

Kohlbratlinge mit Edelpilzsauce.

Ein mittelgroßer Kopf Grünkohl wird zugeputzt, halbiert, grobnudlig geschnitten (den Strunk schneidet man kleinwürflig), worauf das Gemüse kalt gewaschen und in etwa ¾ Liter kochendes, leicht gesalzenes Wasser geworfen wird. Sobald der Kohl kernig-weich geworden ist, wird er abgeseiht, kalt überspült, sehr gut vom Wasser ausgedrückt und hierauf mittelfein durchgehackt. Nun schwitzt man 5 Dekagramm (50 Gramm) Mehl in 4 Dekagramm Butter heiß und teilt dieses geröstete Mehl in zwei gleiche Teile; in den einen Teil rührt man den Kohl, 2 Eßlöffel Semmelbrösel, bißchen Salz, Majoran, Knoblauch und etwas Pfeffer und röstet dies auf kleinem Feuer zu einer festen, teigartigen Masse, die nur bedarfsmäßig mit Kohlsud gelockert wird. In der zweiten Mehlhälfte schwitzt man zwei Stück feinblättrig geschnittene Champignons mit einer Prise Petersilie und Kümmel noch ein Weilchen durch, gießt dann mit Kohlsud zu leicht flüssiger, glatter Sauce auf, die man langsam 15—20 Minuten durchkochen läßt. Von dem steifen Kohlteig werden nun auf bebröseltem Brett eigroße und eiförmige Teile zurechtmodelliert und dann ein wenig in die Breite gedrückt. Knapp vor Tisch legt man die Bratlinge in bodenbedeckt heißes Fett und bratet sie langsam von links und rechts zu hellbrauner Farbe. Die Kohlbratlinge werden mit der Edelpilzsauce umkränzt aufgetragen.

Hörnchenteigware auf Försterart.

25 Dekagramm (250 Gramm) Hörnchenteigware (das sind im Handel erhältliche kurze, abgebogene Hohlnudeln) wirft man in kochendes Salzwasser, um sie nach dem Kernig-weich-werden abzuseihen, kalt zu spülen und gut abtropfen zu lassen. Sodann hackt man 4—6 Dekagramm frischen oder geräucherten Speck mit einer großen Zwiebel, Sträußchen Petersilie, einem Eßlöffel voll überkochten Trockenpilzen oder 2 Stück Champignons und ein wenig gelber Zitronenschale feinst zusammen, röstet dies tüchtig heiß, worauf man 2 Eßlöffel Paradeispüree beifügt und wieder kurz durchröstet. Jetzt staubt man mit 1 Eßlöffel Mehl, gießt hernach mit Nudelwasser zu dünner Sauce auf, die mit dem nötigen Salz, bißchen Paprika und einem Suppenwürfel gewürzt wird. Nach kurzem Verkochen mengt man die abgekochte Teigware ein, läßt gut erhitzen und gibt die Speise mit Reibkäse bestreut zu Tisch; der Rand kann mit blättrig geschnittenen sauren Gurken eingefaßt werden.

Karotten mit Aepfel auf Kartoffelpüree.

In 4 Dekagramm (40 Gramm) heißer, zerlassener Butter oder sonstigem Fett schwitzt man 1 Eßlöffel fein gehackte Zwiebel mit 1 Eßlöffel Zucker goldgelb, fügt 30 Dekagramm kleinwürflig oder grobstreifig geschnittene Karotten hinzu, um nun mit Salz nach Bedarf zu würzen, mit ⅛ Liter Weißwein aufzugießen und das Gemüse zugedeckt langsam weich zu dämpfen. Im Bedarfsfalle ein wenig Wasser nachgießen. Wenn es soweit ist, gibt man 2—3 Stück geschälte, kleinwürflig oder grobnudlig geschnittene Aepfel und eine Spur Muskatnuß bei, dünstet ein paar Minuten weiter, worauf man 1 Eßlöffel Mehl mit 2—3 Eßlöffel Milch zu einem dünnen, glatten Brei rührt, der in das Gemüse einmeliert wird. Dadurch bindet sich die Speise, die noch ein paar Minuten fertiggedämpft wird. Daneben hat man indessen 1 Kilogramm frisch gekochte, brennheiß geschälte Kartoffeln durch eine feine Presse gedrückt, um die Kartoffelmasse sodann mit dem nötigen Salz, nußgroß Butter, 1 Kaffeelöffel geriebenen Kren und kochend heißer Magermilch nach Bedarf zu einem molligen Püree abzurühren. Das Kartoffelpüree wird gut erhitzt in einer passenden Schüssel angerichtet, in der Mitte vertieft und in der Vertiefung mit dem Karotten-Apfelgemüse ausgefüllt, das man leicht mit gehackter Petersilie bestreut.

Nudelteigbratlinge mit Paradeissauce.

20 Dekagramm (200 Gramm) fertig gekaufte Nudelteigware, wie z. B. Makkaroni, Spaghetti, Hörnchen oder Bandnudeln wirft man in etwa 1 Liter kochendes Salzwasser und kocht sie kernig-weich. Hernach abseihen und beiseite stellen (nicht kalt spülen). Daneben schwitzt man 4 Dekagramm Mehl in 3 Dekagramm Butter oder Fett tüchtig heiß, würzt mit einem gehäuften Eßlöffel feingehackter Petersilie, Selleriegrünem und Schnittlauch und gießt sodann mit ¼ Liter Teigwarensud zu sehr dicker Sauce auf. Nachdem man noch 1 Eßlöffel Reibkäse und falls beliebt nußgroß festes Tomatenmark eingerührt hat, werden die abgekochten Nudeln zu einem verhältnismäßig recht steifen Brei eingemengt und das Ganze gut erhitzt, um in diese Masse zuletzt noch ein ganzes Ei recht kräftig einzurühren. Nach halbem Ueberkühlen werden davon stark eigroße Stücke auf ein bebröseltes Brett gesetzt, wo man die Teile in Eiform in Brösel wälzt und dann ein wenig flachdrückt. Knapp vor Tisch legt man die Bratlinge in bodenbedeckt heißes Fett und bratet sie von links und rechts zu schöner goldbrauner Farbe. Sie kommen mit Paradeissauce umkränzt oder aber mit jedem beliebigen Salat als Beilage zu Tisch.

Einfache Pasta asciuto.

Hier handelt es sich um eine Speise italienischer Herkunft, die unter dem verballhornten Namen „Pastaschutto" mehr oder minder auch bei uns bekannt ist. 20 Dekagramm (200 Gramm) Spaghetti-

Nudeln oder zündholzdick geschnittene hausgemachte Nudeln werden in Salzwasser abgekocht. Indeß wird eine kleine, fein gehackte Zwiebel, etwas zerdrückter Knoblauch und 10—15 Dekagramm auf einem Reibeisen geriebenes rohes Wurzelwerk in 1 Eßlöffel Fett oder Oel tüchtig heiß geröstet. Sodann gibt man 15 Dekagramm faschiertes, rohes Rindfleisch, das nötige Salz und ein wenig Paprika hinzu und röstet weiter, bis das Fleisch gewissermaßen „trocken" geworden ist, worauf man einen tüchtigen Eßlöffel voll Paradeispüree und soviel Wasser oder Suppe hinzugibt, daß eine mollige Bindung entsteht. Nach kurzem Verdünsten übergießt man damit die eben vom Kochwasser abgeseihten und gut abgetropften, jedoch nicht kalt überspülten Spaghetti, bestreut mit Petersilie und gibt nach Belieben geriebenen Hartkäse nebenbei.

Sardellen-Löser mit Stampfkartoffeln. (Für 8 Portionen.)

1.20 Kilogramm sauber gereinigte Kuttelfleck (Kaldaunen) werden zuerst in purem Wasser eine Stunde lang überkocht und hierauf abgeseiht; dann in genügend viel frischem Wasser zustellen, mit Salz, Suppenwurzelwerk, bißchen Kuttelkraut, Lorbeerblatt, Majoran und einer großen Knoblauchzehe versehen, sehr weich kochen, abseihen und in nicht zu grobe Nudeln schneiden. Der Sud samt Wurzeln wird durch ein Sieb gestrichen und soll etwa zwei Liter messen. In einer lichten Einmach aus 5 Dekagramm (50 Gramm) Fett, 8 Dekagramm Mehl, einer großen Zwiebel, 4 Stück Sardellen, Sträußchen Petersilie und 2 Stück Essiggurkerln (alles fein gehackt und mitgeröstet), verrührt man ⅛ Kilogramm Tomatenmark und ⅛ Liter Weißwein und verdünnt mit der passierten Kuttelsuppe. Nach kurzem Verkochen werden die geschnittenen Kutteln eingemengt und alles zusammen langsam noch eine halbe Stunde gedünstet. Mit einer reichlichen Beilage Stampfkartoffeln anrichten und mit Petersilie bestreuen. Stampfkartoffeln dazu: 1 Eßlöffel Fett mit 6—10 Dekagramm gehackten Schweinsgrammeln, bißchen Zwiebel, Petersilie, Salz und wenig Pfeffer heißrösten und dies in 2 Kilogramm brennheiß geschälte Kartoffeln zu fester Masse einstampfen, die vor dem Anrichten mit einer Gabel aufgelockert wird.

Fiſchſpeiſen

Gelegter Fiſchbraten.

60 Dekagramm (600 Gramm) von Haut und Gräten befreites Seefiſchfleiſch wird kalt gewaſchen, abgetrocknet, mit Salz und ein paar Tropfen Eſſig eingerieben und hierauf in zweifingerbreite und höchſtens halbfingerdicke Filets aufgeſchnitten. Eine paſſende, etwa 1 Liter faſſende Backkaſſerolle wird gefettet und mit Bröſeln ausgeſtreut, worauf man den Boden des Geſchirres mit einem Teil der Fiſchfilets vollſtändig auslegt. Darüber ſtreicht man einen tüchtigen Eßlöffel würzig abgerührtes Tomatenpüree, legt wieder eine Lage Fiſchfleiſch ein, die mit zwei gehackten Sardellen, ein paar Kapern und Peterſilie beſtreut wird, um das übrige Fiſchfleiſch in gleicher Ordnung vollſtändig einzulegen und aufzubrauchen. Darüber gießt man ⅛ Liter dicke, geſprudelte Buttermilch, beſtreut mit Reibkäſe und läßt das Ganze 35—45 Minuten in heißer Röhre ausbacken. Mit Rotem-Rüben-Salat oder Sellerieſalat zu Tiſch geben.

Fiſch-Butterſchnitzeln.

40 Dekagramm (400 Gramm) ſauber von Haut und Gräten abgelöſtes Seefiſchfleiſch wird durch kaltes Waſſer gezogen, mit einem Tuch abgetrocknet, mit Salz, ein paar Tropfen Eſſig und gehackter Peterſilie eingerieben eine Stunde kalt geſtellt. Darnach treibt man das Fiſchfleiſch mit 2 Stück abgerindeten, in Waſſer oder Magermilch geweichten und dann gut ausgedrückten Semmeln zweimal durch die Fleiſchmaſchine, fügt ein wenig feinſt gehackte ſaure Gurke und Kapern ſowie eine Spur Pfeffer bei und arbeitet das Ganze recht gut zu einer zähen, feſteren Maſſe durch; im Bedarfsfalle mit ein wenig Semmelbröſel verſteifen oder 1 Eßlöffel Weizenmehl einarbeiten. Daraus formt man auf mit Bröſeln beſtreutem Brett 4 Stück ovale, fingerdicke Schnitzel, die dann in bodenbedeckt heißer Butter von links und rechts goldbraun durchgebraten werden. Bratdauer 20 Minuten. Den Bratenrückſtand verſieht man mit ein wenig Paradeispüree, verdünnt mit Würfelſuppe oder Waſſer zu flüſſigem Saft, den man einmal aufkochen läßt und dann neben die Fiſch-Butterſchnitzel ſeiht. Als Beilage dient Kartoffelſalat.

Ungarische Seefischröllchen.

50 Dekagramm (500 Gramm) Seefischfleisch, sauber von Haut und Gräten abgelöst, wird kalt gewaschen, abgetrocknet, mit Salz, ein paar Tropfen Essig oder Zitronensaft eingerieben und eine halbe Stunde kalt gestellt. Hierauf schneidet man daraus 8 Stück dünne Schnitzel, die man leise mit Salz und Paprika einstreut und ausgebreitet hinlegt. Die verbleibenden Fischabfälle werden fein gehackt, mit einer eingeweichten, sehr gut ausgedrückten und ebenfalls fein gehackten Semmel, ein wenig geriebener Zwiebel, dem nötigen Salz, Prise Paprika, 1 Eßlöffel Mehl und 1 Kaffeelöffel festem Tomatenmark recht gut untermengt. Mit dieser Masse werden die vorbereiteten Fischschnitzel gefüllt, die man dann zusammendreht, mit einem Zahnstocher durchspießt oder mit Wollfäden bindet und nebeneinander in eine gefettete Kasserolle legt. Zugedeckt bratet man die Röllchen in heißer Röhre oder am Herdrand bloß 10 Minuten, hebt sie vom Geschirr und entfernt Zahnstocher oder Bindfaden. Im Bratrückstand schwitzt man sodann eine große, fein geriebene Zwiebel tüchtig heiß, würzt mit einem glattgestrichenen Kaffeelöffel voll Paprika, 2 Eßlöffel weichem Paradeispüree und gießt mit Würfelsuppe zu dünnem Saft auf; nun läßt man kurz durchkochen und legt dann die Fischröllchen ein, die noch langsam 10 Minuten gedünstet werden, ehe sie mit Salzkartoffeln zu Tisch kommen.

Kleiner Heringsauflauf.

2 Stück Räucherheringe werden von Haut und Gräten ausgelöst, um das reine Fleisch sodann samt Heringsmilch oder Rogen recht fein zu wiegen. Dann schwitzt man 1 Eßlöffel fein geriebene Zwiebel in 4 Dekagramm Fett blaßgelb, staubt mit 6 Dekagramm Mehl, um nach nochmaligem kurzen Schwitzen das Heringfleisch, Prise Petersilie und Paprika, sowie 1 tüchtigen Eßlöffel Tomatenpüree beizufügen. Das Ganze gießt man mit $^3/_8$—$^1/_2$ Liter Magermilch zu sehr dünner Masse auf, läßt kurz verkochen und unterrührt sie noch heiß mit einem ganzen Ei. Dies füllt man in eine gefettete, mit Bröseln ausgestreute Auflaufform zweifingerdick ein, bestreut mit einer dünnen Lage Semmelbrösel und betropft mit ein wenig zerlassenem Fett. Der Auflauf wird in mittelheißer Röhre 25—30 Minuten goldbraun gebacken. Mit dem Backgeschirr zu Tisch geben, roter Rübensalat und Röstkartoffeln dienen als Beilage.

Fisch-Pfannkuchen.

20—30 Dekagramm (200—300 Gramm) sauber ausgelöstes Fischfleisch (auch Abfälle beliebiger Art) werden kalt gewaschen, mit reichlich Petersilie bestreut, gesalzen und mit dem Saft einer viertel Zitrone untermischt, sodann ohne jeden Wasserzuguß am Herdrand zugedeckt steifziehen gelassen. Dauer 15 Minuten. Indessen sprudelt

man 15 Dekagramm Weizenmehl mit einer Prise Salz, Messerspitze Backpulver, einem Eidotter und kalter Magermilch nach Bedarf zu einem flüssigen Teigerl ab. Das Eiklar wird steifgeschlagen und in den Teig eingemischt. Nun erhitzt man auf einer breiten Omelettenpfanne 1 Eßlöffel Fett ziemlich stark und gießt den Teig etwa halbfingerdick auf (wenn eine genügend große Omelettenpfanne nicht vorhanden ist, ist es besser, zwei Pfannkuchen aus der Masse zu machen). Sobald der Teig von unten ein wenig anbacken konnte, verteilt man über die noch rohe Oberfläche den zerpflückten, gedämpften Fisch und läßt zu schöner, goldbraun geäderter Unterfarbe weiterbacken. Jetzt wird der Pfannkuchen im ganzen umgedreht und womöglich im heißen Rohre 15 Minuten weitergebacken, wobei sich der Kuchen schüsselförmig hochziehen soll. Im ganzen oder in Viertel geschnitten auftragen, beliebiger Salat dient als Beilage.

Eingebackene Bücklingsfilets zu Rotkraut.

Zuerst werden 2 Räucherheringe schön von Haut und Gräten ausgelöst, mit ein wenig gehackter Petersilie und Zitronensaft gewürzt und in 1 cm dicke Stücke zerteilt. Daneben kocht man 2 Eßlöffel Grieß in 6 Eßlöffel Milch zu einem dicken Brei. Diesen arbeitet man rasch und gründlich in ½ Kilogramm brennheiß geschälte, fein zerdrückte Kartoffeln, wobei mit Salz nach Bedarf und ein wenig geriebener Muskatnuß gewürzt wird. Von diesem Teig werden eigroße Teile auf gestaubtem Brett zu flachen Ovalen gedrückt, auf die man die vorbereiteten Fischstückchen verteilt und dann in den Teig einhüllt. Die ovalen, länglichen Gebilde bestreicht man leicht mit Wasser oder Milch, streut sie mit ein wenig Reibkäse und Semmelbrösel ein und setzt sie nicht zu eng nebeneinander auf ein schwach gefettetes Backblech. So werden sie im heißen Rohr goldfarben gebacken und hernach mit gedünstetem Rotkraut zu Tisch gegeben.

Böhmische Erbsen mit Räucherfisch.

20—25 Dekagramm (200—250 Gramm) ganze, gelbe Hülsenfrucht-Erbsen werden über Nacht in kaltem Wasser geweicht, anderntags abgeseiht, mit frischem Wasser knapp bedeckt aufgefüllt, schwach gesalzen und mit einem Lorbeerblatt sowie zwei Stengeln Thymian fast weich gekocht. Gegen das Ende der Kochzeit legt man 10—15 Dekagramm kalt gewaschenen, geräucherten Seefisch in die Erbsen,

nimmt den Fisch nach 10 Minuten Kochzeit heraus und zerpflückt ihn klein. Die Erbsen sollen bis dahin nur noch wenig Sud aufweisen und werden notfalls durch Einstreuen von etwas trockenen Semmelbröseln mollig-dicklich gebunden, ehe das zerpflückte Fischfleisch wieder beigefügt wird. In einer passenden Kasserolle röstet man indessen eine mittelgroße, feinnudlig geschnittene und hierauf ein paarmal durchgehackte Zwiebel in 2 Eßlöffel Fett goldgelb, hebt die Zwiebel vom Fett und vermengt sie mit 2 Eßlöffel trockenen Semmelbröseln. In die Kasserolle mit dem rückständigen Fett streut man nun eine dünne Lage Semmelbrösel, füllt die weichgekochten Erbsen samt Fisch gut zweifingerhoch ein, verteilt darüber die mit den Bröseln vermischte Zwiebel und bäckt das Ganze in mittelheißer Röhre etwa 35 Minuten zu brauner Oberfarbe. Für Tisch in Portionen ausstechen und mit fächerartig oder blättrig geschnittener saurer Gurke auftragen.

Geräucherter Lachshering auf Zwiebel.

3 Stück geräucherte Lachsheringe werden schön von Haut und Gräten ausgelöst, worauf die erhaltenen Fischfilets halbiert und leicht mit Paprika und reichlich mit gehackter Petersilie eingestreut werden. In 4 Dekagramm (40 Gramm) heißem Fett läßt man eine große, ganz feinnudlig geschnittene Zwiebel (oder 2 Stück feinst aufgeringelte Porreestangen ohne dem grooen Grün) zugedeckt halbweich dämpfen, legt die Fischfilets nebeneinander darauf und dämpft sie im eigenen Saft zugedeckt ein paar Minuten. Die Fische werden vorsichtig auf eine Unterlage von locker angerichteten Röstkartoffeln oder Kartoffelschmarrn angerichtet und mit dem, mit ein wenig Wasser vergossenen und verkochten Zwiebelsaft überzogen. Nach Belieben kann als Beilage noch Sellerie- oder Blumenkohlsalat gegeben werden.

Räucherfisch-Semmelknödel zu Sauerkraut.

4 Stück altbackene Semmeln werden scheibenmäßig aufgeschnitten, mit ¼ Liter kalter Milch übergossen und aufweichen gelassen. Bis dahin schwitzt man in nußgroß Fett ein wenig feinstgehackte Zwiebel vermischt mit Petersilie oder Selleriegrünem heiß, fügt die eingeweichten Semmeln samt Milch bei und röstet alles zu einer steifen Masse. Nach dem Erkalten arbeitet man dies mit 2 Stück kleinwürflig geschnittenen Semmeln, 3 Stück gekochten, feingeriebenen Kartoffeln, 15 Dekagramm (150 Gramm) klein würflig geschnittenen Räucherfischfleisch (Schellfisch, Hering oder Seeaal), 1 Ei, sowie 8 Dekagramm Mehl zu einem festeren Teig sehr gut ab. Sodann werden 8 gleichgroße Knödel geformt, die man in leise kochendes Salzwasser einlegt und in offenem Geschirr 10—12 Minuten langsam kochen läßt. Die Knödel kommen mit einer ausgiebigen Beilage eingebranntem Sauerkraut zu Tisch.

Kieler Pfannkuchen.

2 Dekagramm Germ (20 Gramm Hefe) löst man mit ¼ Liter lauwarmer Milch auf, fügt eine Messerspitze Zucker und soviel Mehl hinzu, daß ein cremig-halbflüssiger Teig entsteht; diesen läßt man zuerst ½ Stunde warm aufgehen, worauf man einen glattgestrichenen Kaffeelöffel Salz, 1 Eßlöffel gelöstes Fett und etwas Fenchel oder Kümmel beifügt, gut abrührt und wieder warm stehen läßt, bis der Teig Blasen auftreibt. Bis dahin entfernt man von 12—15 Stück geräucherten Kieler Sprotten Kopf und Schwanz, während die Fischchen selbst in 1 cm lange Stückchen geschnitten und mit einer Prise Petersilie untermischt werden. Auf einer breiten Omelettenpfanne erhitzt man 1—2 Eßlöffel Fett sehr stark, verteilt darüber die Hälfte des trägflüssigen Teiges und läßt kurz anbacken; nun streut man die vorbereiteten Fischstückchen darauf und übergießt mit der zweiten Hälfte des Teiges, um den Pfannkuchen nun zu schöner, goldbraungeäderter Farbe anbacken zu lassen, worauf man ihn umdreht und am besten im Rohr völlig ausbacken läßt, wobei er sich am Rande ein wenig hochzieht. In 4 oder 8 tortenformmäßige Teile aufgeschnitten, bringt man den Pfannkuchen mit beliebigem Salat zu Tisch.

N. S.: Statt Kieler Sprotten kann man auch 10—12 Dekagramm klein zerteiltes anderes Räucherfischfleisch verwenden. Ist eine große Omelettenpfanne nicht vorhanden, bäckt man zwei kleinere Pfannkuchen oder man arbeitet mit einer gewöhnlichen Backpfanne, in welchem Falle die Portionen rechteckig aufgeschnitten werden.

Gebratener Bröselfisch zu Gemüse.

2 schöne Bücklinge werden achtsam von Haut und Gräten ausgelöst, sodaß 4 Heringfilets vorhanden sind, die mit ein wenig Zitronensaft und Spur Paprika gewürzt werden. 1 Kaffeelöffel gehackte Petersilie unterrührt man mit 2 Eßlöffel Milch und etwas Reibkäse, bestreicht damit die Bücklingfilets und taucht sie sodann in Semmelbröfel. In bodenbedeckt heißem Fett bratet man die Filets von links und rechts ziemlich flott zu goldener Farbe und richtet sie auf ein beliebiges Grün- oder Krautgemüse an. Zuletzt mit dem rückständigen Bratenfett betropfen und mit Röstkartoffeln als Beilage auftragen.

Schellfischkroketten mit Selleriesalat.

Zuerst kocht man 12 Dekagramm (120 Gramm) Reis in ½ Liter Magermilch ganz langsam zu einem dicken Brei. Sodann schwitzt man 1 Kaffeelöffel feingehackte Petersilie und eine fein gehackte Sardelle in nußgroß Butter kurz an und rührt dies nebst 15—20 Dekagramm grobgewiegten oder gewürfelten, geräucherten Schellfisch und einem ganzen Ei recht innig in die noch ziemlich heiße Reismasse. Nach dem Erkalten wälzt man die vollends steif gewordene Masse auf bebröseltem Brett in eine doppelt daumendicke Rolle, die in gleich-

mäßig daumenlange Stücke geschnitten wird. Die Kroketten legt man in halbfingerhoch gut erhitztes Fett und bäckt sie unter Rütteln des Geschirres zu goldbrauner Farbe. Vom Fett gut abgetropft anrichten und mit Sellerieſalat oder aber mit gedünstetem Rotkraut zu Tisch geben.

Haferflocken-Fischlaibchen.

6 Eßlöffel Haferflocken werden mit ¼ Liter Magermilch zu einem steifen Brei gekocht und auskühlen gelassen. Nun treibt man diese Haferflocken zusammen mit 30 Dekagramm (300 Gramm) entgräteten und abgehäuteten Seefisch durch die Fleischmaschine. Ein Stückchen mit Petersilie fein gehackte Zwiebel wird in nußgroß Butter heiß geschwitzt und dann, nebst dem nötigen Salz, Prise Paprika und Muskatnuß, innig in die Haferflockenfischmasse eingearbeitet. Eine zusätzliche Würze bilden einige gehackte Kapern oder 1 Eßlöffel voll feingehackte Essiggurken. Von der Masse werden auf bebröseltem Brett 4 Laibchen geformt, die man in bodenbedeckt heißem Fett in 20 Minuten von links und rechts goldbraun durchbraten läßt. Als Beilage paßt Tomaten- oder Senfsauce.

Fisch-Risotto.

40 Dekagramm (400 Gramm) gereinigter Fisch, ohne Haut und Gräten, wird in zuckerwürfelgroße Stücke geschnitten, mit Salz, bißchen Zitronensaft und Petersilie abgemengt und eine halbe Stunde kalt gestellt. Sodann schwitzt man in 6 Dekagramm Butter eine kleine, fein gehackte Zwiebel gelb, fügt 20 Dekagramm trockenen Reis bei, der glasiggeschwitzt wird, um nun 2 Eßlöffel Tomatenpüree, eine gehackte Sardelle oder etwas Sardellenpasta, ein paar gehackte Kapern, das nötige Salz, bißchen Paprika und schließlich das Fischfleisch beizugeben und alles zusammen nochmals kurz schwitzen zu lassen. Jetzt wird mit ¼ Liter Magermilch und ¼ Liter Wasser aufgegossen, mit einem Suppenwürfel versehen und zugedeckt ungefähr 45 Minuten langsam gedünstet, eben so lange, bis der Reis zerfällt. Während des Dünstens wird nur ab und zu mit einer Gabel aufgelockert. Der Risotto wird dann locker gehäuft angerichtet und nach Belieben entweder mit Käse bestreut und mit Salat aufgetragen oder aber mit einer Sardellen- oder Tomatensauce zu Tisch gegeben.

Pikanter Fischsalat.

Etwa 15 Dekagramm (150 Gramm) geräucherter Aal wird abgezogen, entgrätet, in Scheibchen geschnitten, mit ein wenig Paprika bestreut und mit Zitronensaft pikantiert. Separat mischt man 40 Dekagramm in Scheiben geschnittene, gekochte Kartoffeln mit 20 Dekagramm streifig geschnittener, gekochter Sellerieknolle, 3—4 feinblättrig geschnittenen Essiggurken und 1 Eßlöffel geriebenem Kren ab. Zur Marinade wird ungefähr ein halbes Achtelliter Wasser oder fettlose

Knochensuppe mit Essig nach Bedarf, Salz, fein gehackter Zwiebel, Petersilie, etwas Senf und Paradeispüree gut verrührt und nun mischt man den Fisch und die übrigen Dinge zum Salat ab. Für Tisch mit gehacktem Schnittlauch bestreuen.

Marengofisch.

½ Kilogramm Seefisch beliebiger Art wird kalt gewaschen, dann in einen knappen Salzwassersud eingelegt, mit einem Kaffeelöffel Essig versehen und aufgekocht, worauf man ihn 15 Minuten kochend heiß ziehen läßt. Sodann wird das vom Sud gehobene Fischfleisch peinlich sauber von Haut und Gräten ausgelöst und dabei stückig zerpflückt. Nun röstet man eine große, fein gehackte Zwiebel in 2 Eßlöffel Oel blaßgelb, fügt 2 Stück blättrig geschnittene Champignons und einen Eßlöffel Mehl bei, röstet wieder kurz durch, worauf 2 Eßlöffel Tomatenpüree und eine Messerspitze zerdrückter Knoblauch eingemengt werden. Jetzt gießt man mit Fischsud nach Bedarf zu mollig-flüssiger Sauce auf, läßt darin 2—3 Stück gekochte, in Würfel geschnittene Kartoffeln eine Weile dünsten und legt hierauf das Fischfleisch ein. Das Ganze wird reichlich mit gehackter Petersilie bestreut und noch ein Weilchen dämpfen gelassen.

Seefisch mit roten Rüben.

½ Kilogramm haut- und grätenfreier Seefisch wird kalt gewaschen, in daumendicke Stücke geschnitten, mit Salz, Kümmel, bißchen Knoblauch eingerieben, mit 2 Eßlöffel Oel übergossen und höchstens 10 Minuten lang in heißer Röhre oder zugedeckt am Herdrand steifgebraten. Bis dahin hat man ½ Kilogramm roh geschälte rote Rüben grob faschiert oder gerieben, dann mit Salz nach Bedarf, einem samt Schale geriebenen Apfel, Spritzer Essig, bißchen Zucker und ganz wenig Wasser versehen und zugedeckt im eigenen Saft kernig weich dämpfen gelassen. Darauf ordnet man den vorbereiteten Fisch, bestreut reichlich mit gehackter Petersilie und läßt noch langsam und zugedeckt 15 Minuten dämpfen. Sehr hübsch sieht dieses Gericht aus, wenn es im feuerfesten Glasgeschirr gekocht wird und deshalb durch das Anrichten nicht zerstört werden muß. Als Beilage gibt man Salzkartoffeln.

Fischkleinfleisch im Makkaronikranz.

½ Kilogramm haut- und grätenfreies Seefischfleisch beliebiger Gattung wird kalt gewaschen, abgetrocknet, in Stückchen geschnitten, mit ein paar Tropfen Essig, bißchen flüssiger Suppenwürze, Salz und

etwas gehackter Petersilie oder Majoran eingerieben und dann in zwei Eßlöffel heißem Fett steifgebraten. Hierauf wird das Fischfleisch vom Fett gehoben, in dem nun das feingehackte Weiße einer Porreestange heißgeschwitzt wird, worauf man mit 2 Eßlöffel Mehl staubt, nochmals gut durchschwitzt, dann mit 1 Kaffeelöffel Senf würzt und nun mit Wasser zu mollig-dicklicher Beschaffenheit aufgießt. Nach kurzem Verkochen wird das angebratene Fischfleisch beigegeben und noch ein Weilchen gedünstet. Indessen hat man 20 Dekagramm Makkaroni in Salzwasser weichgekocht, abgeseiht und in nußgroß Butter (mit Salz bestreut) durchgeschwenkt. Die Nudeln werden sodann in tiefer Schüssel angerichtet, in der Mitte eingedrückt und mit dem Fischragout gefüllt, das mit Petersilie oder Schnittlauch bestreut wird, während man die Makkaroni mit Reibkäse bestreut.

Fischröllchen in Saft.

½ Kilogramm haut- und grätenfreies Seefischfleisch wird kalt gewaschen, mit einem Tuch abgetrocknet und dann in höchstens halbfingerdicke Schnitzeln geschnitten, die man mit Salz würzt, flach aufbreitet und hierauf dünn mit einem Gemisch von Senf und Tomatenmark bestreicht. Darauf streut man ein mittelfein gehacktes Gemisch von 2 Essiggurkerln, paar Kapern, 2 Sardellen und Stückchen Zwiebel, rollt nun die Fischfilets zusammen und bindet sie mit Wolle. Sodann werden die Röllchen in eine mit Oel gefettete Kasserolle gelegt, zugedeckt ins Rohr gestellt und 8—10 Minuten bloß steif gebraten. Jetzt löst man die Bindfaden ab, gießt 2 Eßlöffel stark mit Wasser verdünntes Paradeispüree über die Fischröllchen, würzt mit einem zerbröselten Suppenwürfel, Spur Zucker und ½ Kaffeelöffel voll gehacktem Selleriegrünen und läßt ganz langsam noch weitere 15 Minuten fertigdünsten. Als Beilage gibt man gedünsteten Reis oder abgeschmalzene Teigwaren oder aber geröstete Kartoffeln.

Hamburger Pfannenfisch.

½ Kilogramm beliebiges Seefischfleisch wird kalt gewaschen, dann in einem kleinen Geschirr mit halbhoch Wasser aufgefüllt, mit Salz, bißchen Essig, Sträußchen Petersilie, Stückchen Zwiebel, Eckchen Lorbeerblatt, ein wenig Thymian und Majoran versehen und zugedeckt langsam 20 Minuten gedämpft. Nach dem Erkalten wird das Fischfleisch sauber von Haut und Gräten ausgelöst und dabei in kleine Stücke zerrissen. Zur Fertigstellung röstet man eine kleine, grob gehackte Zwiebel in 2 Eßlöffel Oel oder Fett blaßgelb, fügt ½ Kilogramm blättrig geschnittene, gekochte Kartoffeln nebst ein wenig Salz und Pfeffer bei und schwenkt die Kartoffeln über mäßiger Flamme zu goldbraunen Rändern. Nun wird das Fischfleisch beigegeben und alles nochmals gut durchgeschwitzt, worauf man den Pfannenfisch locker gehäuft anrichtet. Als Beilage dient grüner Salat oder Roter-Rüben-Salat.

Sardellen-Senffisch.

4 Stück haut- und grätenfreie Seefischportionen im Einzelgewichte von je 15 Dekagramm werden durch kaltes Wasser gezogen, abgetrocknet, mit Salz und paar Tropfen Essig eingerieben und hierauf rundum bemehlt. Die Fischstücke legt man sodann mit der schönen Seite nach unten auf 2 Eßlöffel sehr gut erhitztes Fett in eine passende Bratenpfanne ein und dreht sie um, sobald eine goldgelbe Farbe erreicht ist. Jetzt legt man 4—6 Stück gekochte, geviertelte Kartoffeln, die mit Salz und ein wenig Mehl eingestreut wurden, zu den Fischen und bratet langsam weiter, bis ein Gabeleinstich ohne Widerstand durch das Fischfleisch fährt und die Kartoffeln leichte Krusteln angenommen haben, worauf man Fische und Kartoffeln nett anrichtet. Im Pfannenrückstand röstet man nun 2 Stück fein gehackte Sardellen und 1 Eßlöffel Senf (Mostrich) sehr gut durch, gießt mit Wasser zu mollig-flüssiger Beschaffenheit auf, läßt kurz verkochen und überzieht damit die Fische, während die Kartoffeln leicht mit Petersilie bestreut werden.

Krautrolle mit Fisch.

Ein kleiner fester Weißkrautkopf wird vom Strunk ausgeschnitten und sodann im ganzen in genügend viel kochendes Salzwasser eingelegt und langsam gekocht. Die während des Kochprozesses halbweich werdenden äußeren Blätter nimmt man nach Bedarf und nach und nach ab und breitet sie in der Größe eines Backbleches nebeneinander auf; dabei sind die dicken Blattrippen mit einem Fleischschlegel ein wenig mürbezuklopfen, die Krautfläche selbst wird mit Salz und bißchen gehacktem Kümmel überstreut. (Das vom Kochen übriggebliebene Kraut wird zu braun gedünstetem Kraut aufgearbeitet und später als Beilage verwendet.) Sodann faschiert man 60 Dekagramm (600 Gramm) gewaschenen, gut abgetrockneten Seefisch mit einer eingeweichten, ausgedrückten Semmel, fügt nun 2 Eßlöffel fein geriebene Zwiebel, die in 1 Eßlöffel Oel heißgeröstet wurde, hinzu, würzt mit Salz, bißchen Paprika und Majoran und mischt die Fischfülle gut ab. Damit wird die Krautfläche gleichmäßig belegt, das Ganze eingerollt und hierauf in gefetteter Pfanne in heißer Röhre etwa ¾ Stunde durchgebraten; dabei wird nur wenig Wasser zu kurzem Saft zugegossen, mit dem die Krautrolle öftere Male überzogen wird. In schön geschnittenen Portionen anrichten und mit dem mit etwas Paradeis versetzten Saft umkränzen. Das vorhin erwähnte braun gedünstete Kraut oder aber Röstkartoffeln gibt man als Beilage.

Fischlaibchen.

½ Kilogramm grätenfreien, ausgelösten Seefisch, wie Kabeljau, Seelachs oder Hamburgerfilet kurz in Essigwasser waschen, trocknen und in Stücke schneiden. Zwei Semmeln vom Vortage in Wasser einweichen, eine halbe Zwiebel nudlig schneiden und in etwas Fett

oder Oel hellbraun rösten. Nunmehr alles zusammen, also Fisch, gut ausgedrückte Semmeln und Zwiebel zweimal durch die Faschiermaschine drehen, mit Salz, Majoran und etwas Paprika würzen und innig verarbeiten. Aus dieser Masse kleine Laibchen formen, diese in trockene Brösel tauchen und in heißem Fett oder Oel auf beiden Seiten knusprig braten. Dazu Kartoffelsalat gemischt mit Sellerie.

Gespickter Seefisch in Buttermilch.

¾ Kilogramm haut- und grätenfreies Seefischfilet wird kalt gewaschen, mit 4 Dekagramm (40 Gramm) dünnen Räucherspeckstreifchen und einer ebenso geschnittenen Essiggurke gespickt, mit Salz, bißchen Paprika und Zitronensaft eingerieben und eine halbe Stunde kalt gestellt. Nun schwitzt man in einer passenden Pfanne 2 Eßlöffel fein gehackte Zwiebel in etwas Fett hellgelb, legt den Fisch mit der schönen Seite nach oben ein und gießt ½ Liter mildsaure Buttermilch rund um den Fisch, die zuvor mit 1 Kaffeelöffel voll Mehl verquirlt wurde. Sobald der Fisch in der heißen Röhre nach etwa 10 Minuten von oben ein wenig angebraten und die Milch aufgekocht ist, gießt man in weiteren 15 Minuten Bratzeit immer wieder die leichte Buttermilchsauce über den Fisch. Für Tisch wird das Fleisch mittels Backschaufel portionsweise abgetrennt, schön angerichtet und mit der fein passierten Sauce übergossen. Mit Petersilie bestreuen und mit Salzkartoffeln umlegen.

Sardellen-Karpfen.

Von einem der Länge nach gespaltenen Karpfen werden 4 Portionen im Einzelgewicht von 15 Dekagramm (150 Gramm) geschnitten, trockengewischt, mit Salz eingerieben und an der Hautseite in Mehl getaucht. In einer Pfanne mit 2 Eßlöffel heißem Fett bratet man die Karpfenstücke mit der bemehlten Seite zuerst von unten und dann umgedreht in etwa 20 Minuten durch, worauf man die Fische anrichtet und zugedeckt heiß stellt. Im Bratenfett röstet man 3 Stück gehackte Sardellen mit 1 Eßlöffel Senf, bis das Ganze wie geronnen aussieht, um nun mit Wasser zu mollig-flüssigem Saft aufzugießen, einmal aufkochen zu lassen und damit die Fische zu überziehen. Als Beilage gibt man Salz- oder Röstkartoffeln oder aber gelbes Erbsenpüree.

Fischkuchen mit Kartoffeln.

60 Dekagramm (600 Gramm) haut- und grätenfreies Seefischfleisch wird kalt gewaschen, abgetrocknet, mit Salz, Kümmel und bißchen Paprika gewürzt und hierauf in 2 Eßlöffel Fett oder Oel kurz überbraten. Das vom Fett gehobene Fischfleisch wird klein zerrissen und mit ¾—1 Kilogramm gekochten, blättrig geschnittenen Kartoffeln untermengt. Im Bratfett schwitzt man das fein gehackte Weiße einer Porreestange heiß, staubt mit 4 Dekagramm Mehl, würzt mit etwas

fein zerriebenem Majoran und gießt mit ¼ Liter Magermilch zu sehr dicker Sauce auf; darunter rührt man die Kartoffeln samt Fisch und lockert nur nach Bedarf mit Milch zu eher fester als zu weicher Masse. Diese wird zweifingerhoch in eine gefettete, mit Bröseln ausgestreute Kasserolle eingefüllt, glattgestrichen, mit ein wenig Reibkäse und Semmelbröseln bestreut und dann in gut erhitzter Röhre 25—30 Minuten überbacken. Für Tisch in Portionen ausstechen und mit beliebigem Salat oder mit Tomatensauce auftragen.

Gedämpfter Seelachs.

60 Dekagramm (600 Gramm) haut- und grätenfreies Seelachsfleisch wird kalt gewaschen, abgetrocknet, in zweifingerbreite Stücke geschnitten, mit Salz, Petersilie und ein paar Tropfen Essig gewürzt und eine Weile ziehen gelassen. Unterdessen reibt man 20 Dekagramm geputztes Wurzelwerk (Karotten, gelbe Rübe, Petersilienrübe und Sellerieknolle) sowie eine Zwiebel auf einem Reibeisen und röstet das gesamte Gemüse sodann in 2 Eßlöffel Oel oder Fett tüchtig heiß. Nun ordnet man den Seefisch über die Wurzellage, verschlägt ein paar Eßlöffel Tomatenpüree mit Wasser zu dünnflüssiger Beschaffenheit und gießt dies über den Fisch. Darüber zerbröselt man einen Suppenwürfel und dämpft alles zusammen zugedeckt ganz langsam 20 Minuten; gegen Schluß mit Petersilie bestreuen. Beilage: Salzkartoffeln.

Makkaronifisch.

60 Dekagramm (600 Gramm) haut- und grätenfreies Seefischfleisch beliebiger Art wird kalt gewaschen, mit Salz und bißchen Essig eingerieben und nach halbstündigem Beizen mit ½ Liter Wasser, paar Zwiebelringen, Sträußchen Petersilie und 2 Stengel Kuttelkraut langsam 20 Minuten gekocht. Separat werden 20 Dekagramm kurz gebrochene Makakroni in Salzwasser kernig-weich gekocht, abgeseiht, kalt gespült und abgetropft. Nun bereitet man aus 2 Eßlöffel Oel und 2 Eßlöffel Mehl eine lichte Schwitze, gibt Tomatenpüree nach Bedarf zu blaßroter Farbe bei und gießt mit Fischsud oder Würfelsuppe zu dicklicher Sauce auf. In diese mengt man das zerpflückte Fischfleisch, die abgetropften Makkaroni, etwas Sardellenpasta und das nötige Salz und füllt die Masse in eine leicht gefettete, mit Bröseln ausgestreute Kasserolle. Von oben mit einer dünnen Lage Reibkäse und Semmelbrösel bestreuen und 30 Minuten in heißer Röhre überbacken. Für Tisch in Portionen ausstechen und mit Endiviensalat als Beilage auftragen.

Kalter Fisch im bunten Kranz.

¾ Kilogramm kalt gewaschenen Seefisch legt man im Ganzen in einen essiggesäuerten Salzwassersud ein, läßt langsam 15 Minuten kochen und dann zugedeckt erkalten. Für die bunten Salate wird aus knapp ¼ Liter Weinessig, 2 Eßlöffel Oel, bißchen Gemüsesud, einer kleinen, gehackten Zwiebel, Schnittlauch, Zucker, Salz, Senf und Spur Pfeffer eine pikante Marinade bereitet. Damit macht man je ein kleines Schüsselchen voll folgender Gemüse zu Salat an: Karfiol (Blumenkohl) klein zerteilt und weichgekocht; Tomaten geschält und in Scheiben geschnitten; Kartoffeln gekocht und würflig geschnitten; Karotten gekocht und in feine Scheiben geschnitten, sowie rohes Rotkraut feinnudlig geschnitten. Außerdem wird eine tüchtige Handvoll grobnudlig geschnittener grüner Salat mit Essig, Salz und bißchen Zucker angemacht. Die Salate werden in der angegebenen Reihenfolge in Häufchenform und möglichst abgetropft auf einer passenden Schüssel kranzartig angerichtet. Der sodann vom Sud gehobene Fisch wird sauber von allen Häutchen und Gräten befreit, in kleine Stückchen zerrissen und dann im zusammengegebenen Saft der Salate mariniert, hierauf in der Mitte des Salatkranzes gehäuft angerichtet, mit dem grünen Salat eingefaßt und mit gehackter Petersilie bestreut.

Schellfisch in Sauerkraut.

60 Dekagramm (600 Gramm) enthäuteter Schellfisch wird kalt gewaschen, abgetrocknet, in 4 Portionen aufgeschnitten und mit Salz und Kümmel bestreut. 6 Dekagramm kleinwürfligen, gut geräucherten Speck schmilzt man hellbraun und nimmt die Grammeln (Grieben) vom Fett; im heißen Fett werden nun die vorbereiteten Fische kurz überbraten, dann abgetropft beiseitegestellt. Im Bratfett röstet man eine kleine, feinnudlig geschnittene Zwiebel heiß, fügt sodann ¾ Kilogramm kurz geschnittenes Sauerkraut, Salz nach Bedarf, bißchen Kümmel und Knoblauch bei, worauf man bis zur halben Krauthöhe mit Wasser aufgießt. Nachdem man mit ein klein wenig Zucker pikant nachgewürzt hat, läßt man das Kraut zugedeckt weichdünsten. Wenn es soweit ist, bettet man die Fischportionen schön in das nur wenig wässerige Kraut ein und dünstet langsam 15 Minuten. Die Fischportionen werden mit Sauerkraut bedeckt und mit Grammeln bestreut aufgetragen. Als Beilage dienen Salzkartoffeln.

Fischfrikassee im Reisrand.

25 Dekagramm in heißem Wasser gewaschenen Reis stellt man mit ½ Liter gewässerter Milch und etwas Salz zu und läßt langsam körnig-weich ausdünsten. Daneben kocht man 60 Dekagramm (600 Gramm) gewaschenen Seefisch 15 Minuten lang in einem knappen Sud aus Wasser, Salz nach Bedarf, Suppenkräutern und etwas Zitronensaft. Nach dem Ueberkühlen wird das Fischfleisch rein ausgelöst, in kleine Stückchen zerpflückt und mit 2—3 Eßlöffeln grünen

Erbsen vermischt. Nun schwitzt man in 5 Dekagramm Fett oder Oel 4 Dekagramm Mehl blaßgelb, würzt mit Muskatnuß und gießt mit Fischsud nach Bedarf zu mollig-dicklicher Sauce auf. Nach einigem Verkochen wird mit einem Teil der Sauce der vorher gedünstete Reis klebrig angemacht und mit 1 Eßlöffel gehacktem geräucherten Lachs, ferner mit etwas gehackter Petersilie und einem Eßlöffel voll Reibkäse abgemischt. In der übrigen Sauce läßt man das zerpflückte Fischfleisch samt den Erbsen aufkochen und würzt eventuell mit Suppenwürze nach. Die Speise wird portionsweise wie folgt angerichtet: mittels naßgemachtem Schöpflöffel stürzt man den Reis halbkugelförmig auf den Teller, drückt darein mit dem gleichen Schöpflöffel eine Vertiefung, in die das Fischfrikassee gefüllt und schließlich mit etwas Reibkäse und gehackten Kapern bestreut wird.

Figarokartoffeln mit Fisch.

20 Dekagramm (200 Gramm) von Haut und Gräten ausgelöstes, gewaschenes, geräuchertes Fischfleisch wird klein zerpflückt, mit ein wenig Zitronensaft und Paprika gewürzt und dann mit 10—15 Dekagramm trockener Wurst oder Bratenresten und mit einer blättrig geschnittenen Salzgurke vermengt. Zur Fertigstellung schwenkt man 1 Kilogramm blättrig geschnittene, gekochte Kartoffeln in 3 Eßlöffel Oel zu gelber Farbe, wobei man 2 Stück mit Petersilie fein gehackte Sardellen und die vorher beschriebene Mischung einstreut und alles gut durchschwenkt. Locker gehäuft anrichten, mit gehacktem Schnittlauch und bißchen geriebenem Käse bestreuen und mit reichlich grünem Salat zu Tisch geben.

Räucherfischlaibchen.

40 Dekagramm tadellos ausgelöstes geräuchertes Fischfleisch treibt man mit drei eingeweichten, gut ausgedrückten Semmeln und 20 Dekagramm gekochten Kartoffeln durch die Fleischmaschine; dann röstet man das feingehackte Weiße einer Porreestange vermischt mit Petersilie in nußgroß Fett oder 1 Eßlöffel Oel heiß und arbeitet dies nebst einem ganzen Ei sorgfältig in die vorbereitete Fischmasse ein. Dabei würzt man mit ein wenig Pfeffer, Lorbeerpulver und Majoran. Von der Masse werden auf stark bebröseltem Brett 8—10 Stück gleich große flache Laibchen geformt, die in bodenbedeckt heißem Fett von beiden Seiten hellbraun durchgebraten werden. Die Laibchen werden mit dem Bratfett betropft angerichtet und mit fächerartig geschnittenen Essiggurkerln garniert. Als Beilage dient Kartoffelpüree.

Fischfilet auf italienische Art.

60 Dekagramm (600 Gramm) abgezogenes, entgrätetes Seefischfilet wird kalt gewaschen, abgetrocknet und dann in 8 gleichmäßige Stücke von Fingerdicke aufgeschnitten, die mit Salz, ein wenig Pfeffer und Zitronensaft eingerieben und hierauf nebeneinander in eine mit ganz wenig Oel gefettete Pfanne eingelegt werden. Hier übergießt man das Fischfleisch mit ⅛ Liter Weißwein und läßt es zugedeckt 10 Minuten leise dämpfen. Hernach legt man die Fischstücke abgetropft schön nebeneinander auf eine tischfähige Backschüssel. Den zurückgebliebenen Fond versieht man mit nußgroß Butter, die man mit trockenem Mehl teigartig vermischt hat, und würzt mit ein bißchen Paprika, Reibkäse und gehackter Petersilie, um diese Sauce nach dem Aufkochen über den Fisch zu gießen. Nun bestreut man auch von oben mit etwas papriziertem Reibkäse und läßt das Gericht in sehr gut erhitzter Röhre kurz überbacken. Dazu reicht man Bratkartoffeln und grünen Salat oder Paradeissalat.

Eckernförder Fischgericht.

50 Dekagramm (500 Gramm) haut- und grätenfreies Fischfilet wird kalt gewaschen, abgetrocknet, in nußgroße Würfel geschnitten, mit Salz nach Bedarf, bißchen Paprika und ein paar Tropfen Essig eingerieben; zusammen 30 Dekagramm gelbe Rüben (Karotten) und Sellerieknolle werden geschält, in sehr dünne Blätter geschnitten und dann mit 2 Stück in feine Ringe aufgeschnittene Porreestangen vermischt; schließlich schneidet man 8—10 Stück rohe, mittelgroße Kartoffeln in nicht zu dicke Blätter. In ein passendes Geschirr füllt man nun die Gemüse daumendick ein, würzt mit Salz und gießt gleich hoch mit Wasser auf, worauf man das Gemüse kernig-weich dämpfen läßt. Indessen werden die Fischwürfel in zwei Eßlöffel heißem Fett oder Oel steifgeröstet und dann samt dem Fett über das Gemüse verteilt. Darüber streut man eine starke Prise gehackte Petersilie und 2 Stück grob gehackte Sardellen, bedeckt alles mit den vorbereiteten Kartoffelscheiben und gießt bis zum Kartoffelrand mit Knochen- oder Würfelsuppe auf, um alles zusammen zugedeckt zu dünsten, bis die Kartoffeln weich geworden sind.

Faschierter Fischbraten.

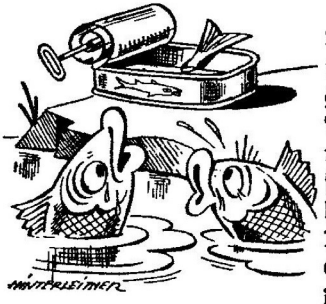
½ Kilogramm ausgelöstes, beliebiges Seefischfleisch wird nach dem kalten Waschen und Abtrocknen zusammen mit drei eingeweichten, gut ausgedrückten Semmeln faschiert (durch den Fleischwolf getrieben). Nebenbei röstet man 6 Dekagramm (60 Gramm) kleinwürfligen Räucherspeck blaßgelb, schwitzt darin eine feingehackte Zwiebel vermischt mit Petersilie an und fügt dies nebst einem ganzen Ei, Salz, Pfeffer, Majoran und ein paar Tropfen Suppenwürze sowie 2—3 Stück feingehackten Sardellen zum faschierten Fleisch. Das Ganze wird wie ein Teig durchgeknetet und dabei nur mit soviel Semmel-

bröseln untermengt, daß eine zäh-feste, dennoch geschmeidige Masse entsteht, die man auf einem bebröselten Brett zu einer faustdicken Rolle formt. Der Fischbraten kommt in eine gefettete Bratpfanne und wird unter ab und zu erfolgtem Begießen mit Wasser oder Würfelsuppe etwa 40—45 Minuten durchgebraten, bis ein Fingereindruck auf einen verhältnismäßig festen Widerstand stößt. Zur Saftbereitung schwitzt man den Bratenrückstand mit ein wenig Paradeispüree oder rohen, zerrissenen Tomaten tüchtig durch, gießt mit Wasser zu mollig-flüssiger Beschaffenheit auf, prüft auf Salzgehalt und passiert den Saft nach kurzem Verkochen. Damit wird der in Scheiben aufgeschnittene Fischbraten umkränzt, den man mit Salzkartoffeln umlegt und mit gedünstetem Rotkraut separat zu Tisch gibt.

Girardi-Platte.

60 Dekagramm (600 Gramm) der Länge nach gespaltener Süßwasserfisch wie Karpfen, Hecht oder Schill wird geschuppt, kalt gewaschen, abgetrocknet, mit Salz und bißchen Paprika eingerieben und dann mit der Hautseite fest in trockene Semmelbrösel gedrückt. In bodenbedeckt heißem Oel vermischt mit Butter werden die Fischstücke mit der bebröselten Seite zuerst nach unten eingelegt, goldbraun angebraten, umgedreht und hierauf langsam fertiggebraten, bis ein Gabeleinstich ohne Widerstand durch das Fleisch geführt werden kann. Nun werden die Fische angerichtet und warm gestellt. Im Bratfett röstet man ¾ Kilogramm gekochte, blättrig geschnittene Kartoffeln mit Salz bestreut zu goldgelben Rändern, streut darüber reichlich Petersilie, ein gekochtes, gehacktes Ei und 2 Eßlöffel gekochte grüne Dosenerbsen oder zwei kleine, grob gehackte Gewürzgurkerl. Alles zusammen wird gut durchgeschwenkt, worauf man die Kartoffeln locker gehäuft neben den Fischen anrichtet. Separat reicht man Roten-Rüben-Salat.

Sardellen-Laibchen.



4 Stück in Wasser geweichte Semmeln werden sehr gut ausgedrückt; dann röstet man in nußgroß Fett ein Stück feinst gehackte Zwiebel, einen Kaffeelöffel gehackte Petersilie und 4 Stück gehackte Sardellen mäßig heiß, fügt die Semmeln bei und schwitzt weiter, bis sich die Masse teigartig bindet. Darunter arbeitet man nach halbem Ueberkühlen ein ganzes Ei, einen gehäuften Eßlöffel Mehl und so viel Semmelbrösel, daß eine mittelfeste Masse vorhanden ist, die auf bebröseltem Brett zu vier gleich großen daumendicken Laibchen geformt wird. Die Sardellenlaibchen werden in bodenbedeckt heißer Butter goldbraun gebraten und mit Sellerieſalat zu Tisch gegeben.

Matrosen-Fleckerl.

Einen sehr dünn gerollten Nudelteig von 20 Dekagramm Weizenmehl schneidet man in daumennagelgroße Fleckerln, die in Salzwasser abgekocht, dann abgeseiht, kalt überspült und abgetropft werden. Daneben wird das sauber ausgelöste Fleisch von 1—2 Räucher-Heringen kleinwürflig geschnitten, während man ½ Kilogramm gekochte Kartoffeln blättrig aufschneidet. Nun röstet man eine kleine gehackte Zwiebel in 3 Dekagramm Fett goldgelb, schwitzt darin die Fleckerln samt Heringfleisch und Kartoffeln tüchtig durch, wobei mit dem nötigen Salz und reichlich Petersilie gewürzt und mit Suppe oder Buttermilch nur so viel nach und nach versehen wird, daß die Speise eine schöne Saftigkeit aufweist. Für Tisch locker gehäuft anrichten, mit Schnittlauch bestreuen und Roten-Rüben-Salat als Beilage geben.

Gelegte Spaghetti mit Hering.

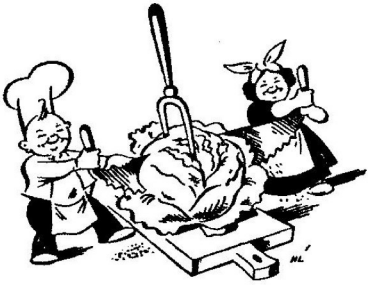
25 Dekagramm (250 Gramm) Spaghetti werden in 1 Liter kochendes Salzwasser geworfen, kernig-weich gekocht und abgeseiht (nicht kalt gespült!). Daneben löst man einen geräucherten Hering von Haut und Gräten sauber aus und schneidet das Fleisch kleinwürflig. Außerdem richtet man etwa 5 Dekagramm geriebenen Hartkäse und 1 Eßlöffel gehackte Petersilie vor. Nun ordnet man in eine gefettete Auflaufform eine Lage Spaghetti, darüber Fisch, Käse und Petersilie, dann wieder Spaghetti und so fort, bis alles aufgebraucht und die letzte Lage von Nudeln gebildet ist. Das Ganze soll nicht höher wie schwach dreifingerdick die Form füllen. Darüber gießt man ¼ Liter dicke saure Buttermilch, die mit einer Prise Salz, Paprika, ganz wenig feinst zerriebenem Thymian und 1 Eßlöffel Mehl glatt verquirlt wurde. Obenauf streut man eine dünne Lage Reibkäse und Semmelbrösel und bäckt sodann die Nudelspeise im heißen Rohr 25—35 Minuten zu goldbrauner Oberfarbe. Als Beilage paßt jeder Wurzelsalat oder Karfiolsalat oder einfach saure Gurken.

Saure Linsen mit Aepfeln und Hering.

20 Dekagramm (200 Gramm) über Nacht geweichte Linsen werden abgeseiht, mit frischem Wasser knapp bedeckt aufgefüllt, gesalzen und langsam weichgekocht. Zuletzt soll nur noch wenig Sud übrig sein. 2 Stück geschälte, grobwürflig geschnittene Aepfel mischt man sogleich in die kochend heißen Linsen ein und läßt alles zusammen zugedeckt erkalten. Zur Fertigstellung werden ein marinierter, kleinwürflig geschnittener Hering, eine kleine, grob gehackte Zwiebel, 1 Kaffeelöffel voll mit Essig verdünnter Senf und ein klein wenig Zucker in die Linsen eingemengt. Die sauren Linsen werden mit Schnittlauch bestreut zu Tisch gegeben, als Beilage dienen brennheiß geschälte und mit Salz bestreute Kartoffeln.

Fleiſchloſe Hauptſpeiſen

Kohlwickel auf Wurzeln.



1 Kilogramm Grünkohl oder Wirſingkohl wird, ſoweit notwendig, geputzt, halbiert, vom Strunk ausgeſchnitten, kalt gewaſchen und dann ſamt dem Strunk in genügend viel kochendes Salzwaſſer eingelegt und halbweich überkocht. Nun ſeiht man das Gemüſe ab, überſpült es mit kaltem Waſſer und läßt gut abtropfen. Hierauf werden die ſchönen Außenblätter abgelöſt und, nachdem die dicken Blattrippen ein wenig mürbegeklopft wurden, legt man die Blätter in Form eines mäßig dicken Rechteckes flach auf. Der reſtliche Kohl ſamt Strunk wird fein gehackt. Ferner hackt man eine kleine Zwiebel mit 2 Stück Champignons und ein wenig Peterſilie fein zuſammen, ſchwitzt dies in 4 Dekagramm (40 Gramm) Fett heiß, ſtaubt mit 2 Eßlöffel Mehl und röſtet nochmals kurz durch. Jetzt fügt man 1 Eßlöffel Paradeispüree, einen zerbröſelten Suppenwürfel, Salz, ein bißchen Pfeffer und Majoran hinzu, gießt mit Kohlſud nach Bedarf zu einer dicklichen, teigartigen Sauce auf und arbeitet ſchließlich noch einen gehäuften Eßlöffel gehackte Haferflocken oder aber Semmelbröſel und allenfalls ein ganzes Ei (nicht unbedingt nötig!) ein, lockert mit Kohlſud nach Bedarf, ſo daß eine ſaftige Fülle entſteht, die gleichmäßig dick auf das vorbereitete Kohl-Rechteck aufgetragen wird. Das Ganze rollt man darnach wie einen Strudel zuſammen. In einer paſſenden Kaſſerolle ſchwitzt man nun ein Stückchen fein gehackte Zwiebel, vermiſcht mit Peterſilie, und 20 Dekagramm feinwürflig geſchnittene Suppenwurzel in nußgroß Fett tüchtig heiß, legt darauf den Kohlwickel in Spiralform, gießt etwa ein Drittel hoch Kohlſud dazu und läßt das Ganze zugedeckt im heißen Rohr ¾—1 Stunde dämpfen. Für Tiſch portioniert man den Kohlwickel in nette Stücke und umkränzt mit dem dünnen, mit ein wenig Paradeispüree verbeſſerten Kohlſaft ſamt Wurzel.

Gelegtes Gemüſe.

Folgende Gemüſe werden in kaltem Salzwaſſer aufs Feuer geſtellt und weichgekocht: ein geſchälter Kohlrabi, eine halbe Sellerieknolle, zwei geputzte Karotten, eine halbe Karfiolroſe, ein halber

Kopf Grünkohl; das weichgewordene Gemüse wird jeweils vom Sud gehoben und kleinstückig, beziehungsweise blättrig geschnitten. Daneben schneidet man 1 Kilogramm gekochte Kartoffeln in dickliche Blätter; sodann röstet man eine kleine fein gehackte Zwiebel oder gehackten Porree in 4 Dekagramm Speck oder Fett heiß und schwenkt darin die mit Salz bestreuten Kartoffelscheiben durch. Nun ordnet man in ein passendes Geschirr eine Lage Kartoffeln, eine Lage Gemüse und so fort, bis alles aufgebraucht und die letzte Lage von Kartoffeln gebildet ist. Die Gesamthöhe des gelegten Gemüses soll 5 cm nicht überschreiten. Darüber gießt man 1/4 Liter dicke, gesprudelte und leicht gesalzene Buttermilch und bäckt die Speise im heißen Rohr 30—40 Minuten. Für Tisch in Portionen ausstechen und mit Paradeissauce umkränzen. Der Gemüsesud wird als Aufguß für eine beliebige falsche Suppe verwendet.

Graupen mit Porree.

20 Dekagramm (200 Gramm) grobe Graupen werden in kaltem Wasser gründlich gewaschen, dann mit 1 Liter frischem Wasser aufs Feuer gestellt, gesalzen und langsam kernig-weich gekocht. Bis dahin schneidet man zwei Porreestangen samt dem schönen Grün in halbfingerdicke Ringe auf und schwitzt diese in 2 Eßlöffel Fett oder Oel gründlich heiß. Nun würzt man mit einer kleinen, zerdrückten Knoblauchzehe, 1 Eßlöffel Tomatenpüree, einer Prise Pfeffer, Kümmel und Paprika, fügt 4 Stück roh geschälte, gewürfelte Kartoffeln dazu und mischt sodann alles in die kochenden Graupen ein, die langsam weitergedämpft werden, bis die Kartoffeln beinahe zerfallen sind. Die Speise muß zuletzt mollig-dicklich gebunden erscheinen und wird im Bedarfsfalle mit ein wenig Wasser gelockert. Ein paar Tropfen Suppenwürze sind erwünscht, so wie 10—15 Dekagramm Selchfleisch, mit dem Porree mitgeröstet, durchaus nicht schadet.

Erbsen auf ungarische Art.

15—20 Dekagramm (150—200 Gramm) runde gelbe Hülsenfrucht-erbsen werden über Nacht kalt eingeweicht, sodann abgeseiht. Nun röstet man eine große, fein gehackte Zwiebel in 6 Dekagramm gehacktem Räucherspeck oder in 4 Dekagramm Fett blaßgelb, fügt die abgetropften Erbsen hinzu und würzt mit einem glattgestrichenen Kaffeelöffel Paprika, Salz nach Bedarf, einer kleinen Zehe Knoblauch und 2 Eßlöffel Tomatenpüree. Nachdem man alles eine Weile schwitzen ließ, fügt man 4 Stück roh geschälte, in kleine Würfel geschnittene Kartoffeln hinzu, ebenso einen Suppenwürfel, und füllt fingerhoch bedeckt mit Wasser auf. Das Ganze läßt man nun zugedeckt kernig-weich dämpfen, um zum Schluß 1/8 Liter saure Buttermilch, mit 1 Eßlöffel Mehl glatt verquirlt, in die kochende Erbsenspeise einzurühren, die hierauf noch eine kleine Weile verkochen muß.

Gemüsebraten.

Zusammen ¾ Kilogramm Gemüse wie Karfiol, Karotten, Kohlrabi, Sellerie, Stückchen Petersilienwurzel und ein halber Kopf Grünkohl werden in Salzwasser weichgekocht; desgleichen kocht man 15 Dekagramm (150 Gramm) über Nacht geweichte Hülsenfruchtbohnen separat in Salzwasser weich. Das abgetropfte Gemüse wird zusammen mittelfein faschiert, dann mit 6 Dekagramm Mehl, einem ganzen Ei, 2—3 Eßlöffel Paradeispüree, Salz nach Bedarf, bißchen gehackter Zwiebel, Petersilie, 2 Stück gehackten Sardellen und einer Spur Majoran sorgfältig durchgemischt, wobei man nur so viel Semmelbrösel einarbeitet, daß eine mittelfeste Masse entsteht. Diese füllt man in eine gefettete, mit Bröseln bestreute Rehrücken- oder Bischofsbrotform und bäckt sie in heißer Röhre eine knappe Stunde. Für Tisch stürzen, schön aufschneiden und mit nur wenig erhitzter Butter oder Oel betropfen. Als Beilage dienen Salzkartoffeln und folgender Rotkrautsalat: Ein Kopf Rotkraut wird feinnudlig aufgeschnitten, mit Salz, Kümmel, bißchen Zucker, Weinessig und einem streifig geschnittenen Apfel untermengt und fest zusammengedrückt. Nach 2 Stunden kaltem Beizen übergießt man den Salat mit 2 Eßlöffel Oel und verbessert ihn mit ein wenig geriebenem Kren.

Weißkraut-Kasserolle.

1 Kilogramm feinnudlig gehobeltes Weißkraut wird ein paarmal durchgehackt, damit die einzelnen Krautfäden nicht zu lange bleiben. Dann gießt man über das in einen Topf gepreßte Kraut 2 Liter kochendes Wasser, läßt 10 Minuten ziehen, worauf man das Kraut abseiht, gut ausdrückt und hernach mit einem feinblättrig geschnittenen Apfel, Salz, bißchen Pfeffer und einem Spritzer Essig untermischt. So vorbereitet, wird das Kraut mit ¼ Liter Apfelwein (oder ⅛ Liter Weißwein, ⅛ Liter Wasser und ein wenig Zucker) aufs Feuer gestellt und zugedeckt weichgedämpft. Daneben werden ½—¾ Kilogramm gekochte Kartoffeln geschält, grobwürflig geschnitten und mit ein wenig Salz, 1 Eßlöffel gehackter Zwiebel und einer Prise Majoran eingestreut. Diese Kartoffeln schwitzt man in 4 Dekagramm (40 Gramm) heißem Fett zu goldgelben Rändern. Nun fügt man in eine passende, gefettete und mit Bröseln ausgestreute Kasserolle eine fingerdicke Lage gut abgetropften Krautes, darüber eine Lage Kartoffeln, dann wieder Kraut und so fort, bis alles aufgebraucht ist und die letzte Lage von Kraut gebildet wurde. Das eingeschichtete Kraut mit Kartoffeln soll eine Höhe von 6—7 cm nicht übersteigen. Der zurückgebliebene Krautsaft wird mit Wasser

auf ⅛ Liter Flüssigkeit ergänzt, mit einem ganzen Ei verquirlt und dann über die Krautkasserolle gegossen. Darüber streut man eine dünne Lage Reibkäse und Semmelbrösel und bäckt das Ganze in mittelheißer Röhre 30—40 Minuten. Für Tisch stürzen, aufschneiden und mit Paradeissauce umkränzen.

Sellerie-Omeletten.

Eine mittelgroße, sauber gewaschene Sellerieknolle wird in Salzwasser oder am Vortage in der Suppe weichgekocht und geschält, durch ein Sieb gestrichen, dann mit ein bißchen Salz, Pfeffer, Muskatnuß und gehackter Petersilie gewürzt, worauf man das Mus mit ⅛ Liter Magermilch kochend heiß übergießt und dabei etwas Semmelbrösel einmengt, so daß unter Rühren eine püreeartige Masse entsteht. Indessen bäckt man auf gefetteter, rauchheißer Omelettenpfanne 8 Stück Palatschinken, wozu 12 Dekagramm (120 Gramm) Mehl, ein ganzes Ei, bißchen Salz und kalte Magermilch nach Bedarf zu einem dünnflüssigen Teigerl verquirlt wurden. Ferner dünstet man zwei Hände voll sauber gelesene Spinatblätter mit ein wenig geriebener Zwiebel und Salz in 1 Eßlöffel Oel weich, würzt mit einer Spur Sardellenpasta und Majoran und verteilt den Spinat über den Boden einer passenden Pfanne oder feuerfesten Schüssel. Darauf schichtet man schindelartig die mit dem Selleriemus gefüllten und dreiteilig zusammengelegten Palatschinken und läßt alles zusammen im Rohr nochmals gut erhitzen. Ganz ausgezeichnet wird dieses Gericht, wenn man ⅛ Liter Milch mit etwas Reibkäse und einem ganzen Ei versprudelt und über die Palatschinken gießt, die hernach bis zum Stocken der Aufgußmasse gebacken werden.

Ueberbackene Erdbirnen (Topinambur).

Diese sind ein knollenartiges Gewächs, das im Geschmack an Artischocken erinnert. 1 Kilogramm Erdbirnen werden so wie Kartoffeln in Salzwasser gekocht, dem noch eine kleine Zitronenspalte beigefügt ist, abgeseiht und geschält. Große Knollen halbiert man und würzt das Gemüse mit Salz, Petersilie, bißchen Zitrone und etwas Pfeffer. Dann schwitzt man ein Stückchen fein gehackte Zwiebel oder Porreezwiebel in 3 Dekagramm (30 Gramm) Fett oder Butter, staubt mit 5 Dekagramm Mehl und gießt mit ½ Liter Magermilch zu dicklicher Sauce auf, die man eine Weile einkochen läßt. Jetzt gibt man die Topinambur dazu, läßt noch eine Weile dämpfen und füllt die Masse sodann zweifingerdick in ein gefettetes, feuerfestes Geschirr, bestreut von oben mit einer dünnen Lage Semmelbrösel und Reibkäse und überbäckt die Speise 25—30 Minuten in heißem Rohr. Roter-Rüben-Salat gilt als Beilage.

Krautknöpfe mit Kartoffelfülle.

Ein kleiner Weißkrautkopf wird zurechtgeputzt, vom Strunk ausgeschnitten, in kochendes Salzwasser gelegt und so lange gekocht, bis man ohne Mühe acht äußere Blätter abnehmen kann. Nachdem man die dicken Blattrippen dieser Blätter ein wenig mürbe geklopft hat, legt man sie mit Salz gewürzt ausgebreitet hin. Das restliche Kraut wird mittelfein gehackt oder durch die Fleischmaschine getrieben, mit 2 Stück roh auf einem Reibeisen geriebenen Karotten, Salz, Kümmel und einer Zehe zerdrücktem Knoblauch vermischt und dann in 1 Eßlöffel Fett mit einem kleinen Spritzer Wasser zugedeckt weichgedämpft. Unter dieses Kraut mischt man 4—6 Stück gekochte, kleinwürflig geschnittene Kartoffeln und füllt damit die Krautblätter, die paketartig zusammengeschlagen und in eine passende Kasserolle eingeordnet werden; bis zur halben Höhe mit Wasser aufgegossen und mit dem nötigen Salz, sowie reichlich gehackter Petersilie versehen, läßt man die Krautknöpfe zugedeckt 20—25 Minuten dämpfen und gibt sie mit dem verbliebenen dünnen Saft übergossen recht heiß zu Tisch.

Grüne Palatschinken.

Eine tüchtige Handvoll sauber gelesene Spinatblätter werden nach dem kalten Waschen recht gut ausgedrückt und nun fein gehackt oder mit dem Wiegemesser fein geschnitten; in ganz wenig Oel schwitzt man 1 Kaffeelöffel voll auf dem Reibeisen geriebene Zwiebel oder Porreezwiebel heiß und dünstet den mit Salz gewürzten Spinat zugedeckt 10 Minuten. Nach dem Erkalten wird der Spinat mit 15 Dekagramm (150 Gramm) Mehl, einem ganzen Ei und so viel kalter Magermilch verquirlt, daß ein dicklich fließender Teig entsteht, den man nach 10 Minuten Stehen nochmals durchsprudelt. Dann bäckt man auf einer gut erhitzten, gefetteten Omelettenpfanne eine Reihe von dünnen Palatschinken (Pfannkuchen), die für Tisch mit jedem beliebigen, mollig-dicklich eingemachten Gemüse gefüllt und auf drei Teile zusammengelegt werden. Je Person rechnet man 2—3 Stück grüne Palatschinken. Als Fülle kommt jedes grüne Gemüse, Karfiol- oder Kraut-Gemüse, ja auch würflig geschnittener warmer Kartoffelsalat in Betracht. Ausgezeichnet ist folgende Fülle: 10 Dekagramm feinblättrig geschnittene Champignons werden in 3 Dekagramm Butter mit Prise Salz, Kümmel und Petersilie heißgeschwitzt, mit 1 Eßlöffel Mehl gestaubt und mit nur so viel Milch aufgegossen, daß eine teigartige Masse entsteht.

Haferflocken-Karfiol.

10 Dekagramm (100 Gramm) Haferflocken werden mit Würfelsuppe oder Magermilch nach Bedarf zu einem dicklichen Brei gekocht und dann überkühlen gelassen; daneben kocht man eine große gesäuberte Karfiolrose in Salzwasser kernig-weich. Den abgetropften Karfiol in nußgroße Teile zerlegen, in eine gefettete, mit Bröseln bestreute Backform ordnen, mit Petersilie (und etwa 1 Eßlöffel feingehackten Wurstresten) bestreuen, mit den dick-breiigen Haferflocken überziehen, mit Reibkäse und Semmelbröseln leicht bestreuen und dann 20 Minuten im Rohr überbacken. Sollte der ausgekühlte Haferflockenbrei zu fest geworden sein, lockert man ihn vor dem Ueberziehen mit Karfiolsud und etwa einem ganzen Ei. Als Beilage reicht man Karotten- oder Karfiolsalat.

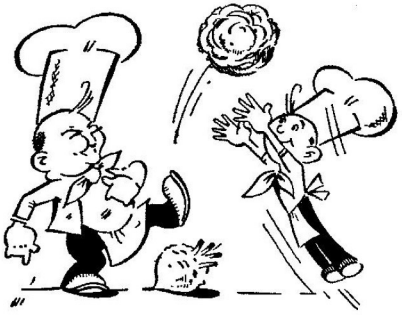
Karfiol in der Haube.

Eine mittelgroße Karfiolrose (Blumenkohl) wird am Strunk zugeputzt, kalt gewaschen, mit kaltem, gesalzenem Wasser gerade bedeckt aufgefüllt und langsam kernig-weich gekocht. Daneben kocht man ¾ Kilogramm Kartoffeln ebenfalls in Salzwasser weich, worauf sie sogleich geschält und durch die Presse gedrückt werden. Die Kartoffelmasse würzt man mit 1 Kaffeelöffel fein gehacktem Porree, den man in nußgroß Butter heißgeschwitzt hat, ferner mit gehackter Petersilie, bißchen Paprika und rührt nun so viel Karfiolsud ein, daß ein steifes, sozusagen streichfähiges Püree entsteht. Damit hüllt man die abgetropfte, auf eine gefettete Bratschüssel gelegte Karfiolrose vollkommen ein, streut ein wenig geriebenen Hartkäse darüber und überbäckt das Ganze im heißen Rohr 15—20 Minuten lang. Im Backgeschirr zu Tisch geben, als Beilage eine mollige Tomatensauce, die mit Karfiolwasser aufgegossen wird, separat auftragen.

Nudelteiggerstl mit Porree.

30 Dekagramm (300 Gramm) Tarhonya (das ist ein Nudelteiggerstl in Erbsenform und -größe) oder aber ebensoviel selbst hergestelltes, über Nacht getrocknetes Reibgerstl röstet man in 5 Dekagramm gelb ausgelassenen, frischen oder Selchspeck-Würfelchen tüchtig durch. Während des Röstens streut man 2—3 Stück feinringelig aufgeschnittene Porreestangen ein, von denen nur das grobe Grün entfernt wurde und würzt mit Salz, bißchen Paprika, Spur Knoblauch und 1 Eßlöffel Tomatenpüree. Sodann gießt man nach und nach ¾ Liter kochendes Wasser (oder Würfelsuppe) hinzu und dünstet das Gerstl zugedeckt langsam wie Reis, bis es keine harten Kerne mehr aufweist und gewissermaßen „trocken" geworden ist. Für Tisch locker gehäuft anrichten, mit geriebenem Hartkäse bestreuen und mit beliebigem Salat oder saurer Gurke als Beilage auftragen.

Kohllaibchen.



Zwei kleine Köpfe Grünkohl werden geſäubert, geviertelt, kalt gewaſchen und in Salzwaſſer halbweich überkocht. Hierauf wird der gut abgetropfte Kohl fein gehackt und mit Salz und bißchen Majoran gewürzt. In 2 Eßlöffel Fett läßt man eine kleine, feinſt gehackte Zwiebel und 10 Dekagramm fein gehackte Pilze heißſchwitzen, worauf man den Kohl beifügt und tüchtig durchrührt. Nach dem Ueberkühlen arbeitet man ein ganzes Ei und ſoviel Semmelbröſel ein, daß eine kompakte Maſſe entſteht, aus der 8 Stück gleich große, ſtark daumendicke Laibchen auf bebröſeltem Brett geformt werden. Dieſe Laibchen legt man in bodenbedeckt heißes Fett und bratet ſie von links und rechts zu goldbrauner Farbe. Man gibt die Kohllaibchen mit dem Bratfett betropft und mit Paradeisſauce umkränzt oder aber mit Salat zu Tiſch.

Buttermilch-Grießſchmarrn.

Zuerſt vermiſcht man 20 Dekagramm (200 Gramm) Weizengrieß mit ¾ Liter mildſaurer Buttermilch und ein klein wenig Salz und läßt dies 2 Stunden kühl ſtehen. Je nachdem, ob man den Grießſchmarrn ſüß (mit Pflaumenröſter, Kompott oder beliebiger Marmeladenſauce) oder geſalzen (mit beliebigem Salat) zu Tiſch bringen will, erhitzt man in breiter Pfanne 5 Dekagramm Butter oder 5 Dekagramm kleinwürfligen Speck recht gut, verteilt die geweichte Maſſe über das Fett und läßt ihn in mittelheißer Röhre ſteif backen (für ſüß können auch ein paar Roſinen mitgebacken werden). Die Maſſe wird nun auf kleine Bröckerl zerriſſen, worauf man den Schmarrn weiter ausdünſten läßt, bis er ſchön locker und goldfarben ausſieht. Sollte der Grießſchmarrn augenſcheinlich zu trocken ſein, wird während des Ausdünſtens noch ein wenig Buttermilch nachgegeben.

Schwarzwurzel-Ragout.

40 Dekagramm (400 Gramm) Schwarzwurzeln werden zuerſt mit einer Reibbürſte in kaltem Waſſer ſauber gewaſchen, dann dünn geſchält, ſogleich in eſſigſaures Waſſer gelegt und in 1 Zentimeter große Stückchen geſchnitten, die nun in 1 Liter kaltes Waſſer gelegt werden, das mit Salz und dem Saft einer halben Zitrone gewürzt und durch Einſtreuen von 1 Kaffeelöffel Mehl „trüb“ gemacht wurde. In dieſem Waſſer läßt man die Wurzel zugedeckt recht langſam etwa eine Stunde weichkochen. Ungefähr nach halber Kochzeit fügt

man 4 Stück roh geschälte, in haselnußgroße Würfel geschnittene Kartoffeln oder 2 Stück gewürfelte Kohlrabi hinzu und läßt mit den Wurzeln weichkochen. Sodann kocht man 10—15 Dekagramm Hörnchen-Teigware oder Makkaroni in Salzwasser kernig weich und seiht ab. (Makkaroni müssen nach dem Kochen in 1 cm kleine Stückchen zerschnitten werden.) Aus 4 Dekagramm Butter und 3 Dekagramm Mehl wird sodann eine helle Schwitze bereitet, die man mit einer starken Prise grüner Petersilie nochmals kurz aufröstet und dann mit dem Schwarzwurzelsud nach Bedarf zu mollig-dicklicher, glatter Sauce aufgießt. Nachdem man mit einer Spur Muskatnuß, ein paar Tropfen Suppenwürze und ein klein wenig Senf verbessert hat, läßt man die Sauce kurz verkochen, worauf man die Schwarzwurzeln samt Karfiol beimischt und zusammen kurz verkocht. Das angerichtete Ragout wird mit Schnittlauch bestreut und mit dünnen, gebähten Semmelscheiben zu Tisch gebracht.

Räuberknödel mit Grieß.

1 Kilogramm roh geschälte Kartoffeln werden auf einem Reibeisen in ein Geschirr in 2 Liter kaltes Wasser eingerieben, gut durchgerührt, dann auf ein Tuch geschüttet und von allem Wasser recht gut ausgepreßt. Nachdem sich das Preßwasser setzen konnte, wird die klare Flüssigkeit weggegossen, die am Boden haftengebliebene Kartoffelstärke jedoch zu den geriebenen Kartoffeln gegeben. Mittlerweile hat man ½ Liter Magermilch mit ein wenig Salz aufkochen und damit unter Rühren 10 Dekagramm (100 Gramm) Grieß recht dick einkochen lassen. Unter den heißen Grieß arbeitet man sofort die vorbereitete Kartoffelmasse kräftig ein und mengt zuletzt noch eine Prise Petersilie und 2 Stück klein geschnittene Semmeln hinzu. Nach gänzlichem Erkalten werden daraus mit nassen Händen acht gleich große Knödel geformt, in kochendes Salzwasser eingelegt und in offenem Geschirr langsam 20—25 Minuten durchgekocht. Die brennheißen Räuberknödel gibt man mit etwas braungebrannter Butter übergossen zu Tisch und reicht dazu Sellerie- oder sonstigen Wurzel-Salat.

Haferschnitzel.

¼ Kilogramm Haferflocken oder ebensoviel auf grober Bröselmühle geriebenes Haferkorn wird mit ¾ Liter kaltem Wasser, etwas Salz, aufs Feuer gestellt und unter Rühren dick eingekocht. Nach dem Erkalten arbeitet man die Masse mit einem ganzen Ei oder einem halben Backpulver, reichlich gehackter Petersilie, ein wenig gerösteter Zwiebel und 1—2 Eßlöffel Mehl recht gut zu einem festeren Teig ab, formt daraus vier ovale, fingerdicke Schnitzeln, die man sodann in Semmelbrösel taucht und 10 Minuten vor Tisch in bodenbedeckt heißem Fett von links und rechts zu goldbrauner Farbe bratet. Als Beilage gibt es Kartoffelsalat, während der

Bratenrückstand mit 1 Eßlöffel Paradeispüree, ein paar Tropfen Suppenwürze und Wasser nach Bedarf zu suppigem Saft aufgegossen, scharf aufgekocht und neben die Schnitzel geseiht wird.

Gefüllte rote Rüben.

8 Stück kleine, runde rote Rüben werden in Salzwasser weichgekocht, abgekühlt, sauber geschält, worauf man nette Deckel abschneidet und die Rüben selbst aushöhlt. Das ausgehöhlte Rübenfleisch wird mittelfein gehackt und mit 2 Eßlöffel Semmelbröseln vermischt. Nun schwitzt man in nußgroß Butter ein Stück fein gehackte Zwiebel, vermischt mit Petersilien- oder Selleriegrün, kurz an, schwenkt darin 2 Stück mittelfein gehackte Champignons tüchtig heiß, worauf die gehackten Rüben nebst bißchen Salz und gestoßenem Kümmel beigefügt und tüchtig geröstet werden. Die Masse soll geschmeidig fest sein und wird im Bedarfsfalle mit etwas Wasser oder Wein gelockert. Damit füllt man die gehöhlten Rüben voll, verschließt sie mit den abgeschnittenen Deckeln und bindet sie kreuzweise mit einem Wollfaden. In einer passenden Bratkasserolle schwitzt man 2 Dekagramm Mehl in nußgroß Fett heiß, gießt mit ¼ Liter Wasser und Spritzer Essig zu mollig-flüssiger Sauce auf, die mit Salz und einem Suppenwürfel gewürzt und kurz durchgekocht wird. In diese leichte Sauce setzt man die gefüllten roten Rüben nebeneinander ein und dünstet sie zugedeckt langsam 20 Minuten. Mit gedünstetem Reis oder Salzkartoffeln als Beilage zu Tisch geben.

Schwarzwälder Knödel.

Für den Knödelteig häuft man auf ein Brett ½ Kilogramm am Vortag gekochte, fein zerdrückte Kartoffeln und 20 Dekagramm Weizenmehl, worauf man 2 Dekagramm Germ (20 Gramm Hefe) mit ein wenig Wasser saucig abrührt und nebst Salz zu den Kartoffeln gibt. Daraus arbeitet man einen glatten Teig, in den zum Schluß 2 Stück würflig geschnittene Semmeln eingeknetet werden. Nach halbstündigem Rasten werden daraus 8 Stück gleichmäßige Knödeln geformt, die in leise kochendes Salzwasser eingelegt und im offenen Geschirr ganz langsam 15 Minuten gekocht werden. Daneben dünstet man 2 Stück in feine Ringe aufgeschnittene Porreestangen (von denen bloß das grobe Grüne entfernt wurde) in 3 Dekagramm Fett zugedeckt weich, fügt ein wenig Salz, ein halbes Lorbeerblatt, einen Hauch Knoblauch, eine Gewürznelke und 2 Eßlöffel Paradeismark bei, worauf man mit 3 Dekagramm Mehl staubt, nochmals durchschwitzt und schließlich mit dem Knödelsud oder mit Würfelsuppe zu molliger

Bindung aufgießt. Nach kurzem Verkochen entfernt man das Lorbeerblatt und die Gewürznelke und gibt ein paar Tropfen Essig, etwas gehackte Petersilie und 1 Eßlöffel geriebenen Kren bei. Zum Schluß legt man die gekochten Knödel in die Sauce ein und läßt noch kurz dämpfen.

Heidensterz mit Bohnen.

10—15 Dekagramm (100—150 Gramm) kleine Hülsenfruchtbohnen werden über Nacht in genügend viel kaltem Wasser geweicht, anderntags abgeseiht, mit frischem Wasser zweifingerhoch aufgefüllt, gesalzen und langsam kernig-weich gekocht. Hierauf seiht man die Bohnen gänzlich ab und stellt sie beiseite. Den Bohnensud ergänzt man mit Wasser auf ¾ Liter, läßt dies in einem Topf aufkochen und häuft nun auf die Wasseroberfläche ½ Kilogramm Heidenmehl (Buchweizenmehl) trocken auf. Nach kurzer Zeit dreht man den Mehlklotz um, kocht noch ein Weilchen und arbeitet das Ganze hierauf gut mit einem starken Kochlöffel zu einer ballenartigen Masse durch. Jetzt erhitzt man in einer Backpfanne 2 Eßlöffel Fett, verteilt darüber die Sterzmasse, die mit einer Gabel bröckelig zerrissen und in 15—20 Minuten gewissermaßen trocken ausgedünstet wird. Gegen Schluß kommen die weichgekochten Bohnen dazu, sowie etwas Pfeffer oder Paprika. Den locker angerichteten Heidensterz gibt man mit gesprudelter, saurer Buttermilch oder heißer, leicht gesalzener Magermilch zu Tisch.

Karfiol-Laibchen.

Zuerst weicht man drei gehäufte Eßlöffel Haferflocken mit neun Eßlöffel Wasser 2 Stunden lang ein, reibt dann eine große, gesäuberte Karfiolrose (Blumenkohl) auf einem Reibeisen oder durch die Fleischmaschine dazu, würzt mit Salz und läßt alles unter Rühren auf kleinem Feuer zu einem steifen Brei erhitzen. Im Bedarfsfalle lockert man mit ein paar Eßlöffel Buttermilch, so daß zuletzt wohl eine saftige, dennoch aber eine formhältige Masse vorhanden ist. Diese arbeitet man nach dem Ueberkühlen mit einer tüchtigen Prise Petersilie und einem ganzen Ei kräftig durch und formt daraus auf stark bebröseltem Brett vier große oder acht kleine fingerdicke Laibchen, die in bodenbedeckt heißem Fett in ungefähr 20 Minuten von links und rechts goldbraun gebraten werden. Dazu reicht man eingebrannten Spinat, Kochsalat oder Grünkohl.

Gemüse-Nudeln.

Durch die Fleischmaschine dreht man 15 Dekagramm (150 Gramm) sauber geputzte Suppenwurzeln, einen viertel Kopf grünen Kohl, einen viertel Kopf Weißkraut und eine Porreestange, alles Gemüse im rohen Zustand. Dann schwitzt man eine mittelgroße, fein gehackte Zwiebel in 3 Dekagramm Fett tüchtig heiß, fügt das faschierte

Gemüse nebst Salz und Prise Paprika bei und dünstet es womöglich im eigenen Saft zugedeckt kernig weich. Gegen Schluß wird nur bedarfsmäßig so viel Wasser zugegossen, daß zuletzt eine saftige Gemüsemasse vorhanden ist. Darunter werden die frisch abgekochten Nudeln eines Teiges von 20—25 Dekagramm Mehl oder 20 Dekagramm fertig gekaufte Bandnudeln eingemengt und alles zusammen noch eine Weile überdünstet. Für Tisch locker gehäuft anrichten und mit Reibkäse bestreuen.

Grammelpastete mit Gemüsefülle.

¼ Liter Wasser läßt man mit 1 Eßlöffel Fett und etwas Salz aufkochen und gibt 15 Dekagramm (150 Gramm) Mehl dazu, das am Feuer zu einem steifen Teigballen gerührt wird, den man zugedeckt überkühlen läßt. In diesen Teig arbeitet man 15 Dekagramm Schweinsgrammeln und gerade nur so viel trockenes Mehl ein, daß ein rollfähiger Teig entsteht, der kurze Zeit rasten muß. Dann rollt man ihn schwach bleistiftstark aus und belegt damit den Boden und Rand einer reinen Zweiliter-Kasserolle. Der restliche Teig wird zum Deckblatt ausgerollt und einstweilen beiseitegelegt; zur Füllung besorgt man 1—5/4 Kilogramm beliebiges frisches Gemüse, und zwar gemischtes Grün- und Wurzelgemüse sowie Karfiol. Die Gemüse werden nach dem Säubern und Zerkleinern in kochendes Salzwasser geworfen, halbweich überkocht, abgeseiht, sehr gut ausgedrückt und womöglich grob faschiert oder gehackt. Dann unterrührt man das Gemüse mit zwei bis drei fein geriebenen, gekochten Kartoffeln, Salz, bißchen Majoran, gehackter Petersilie und einem ganzen Ei zu einer halbfesten Masse, die in das teigausgelegte Geschirr gefüllt und mit dem vorbereiteten Teigdeckel verschlossen wird. In mittelheißer Röhre wird die Pastete 5/4 Stunden goldbraun gebacken, für Tisch gestürzt und wie ein Kuchen aufgeschnitten. Als Beilage gibt man beliebigen Salat oder Tomatensauce.

Puffer mit Karotten-Sellerie-Salat.

1½ Kilogramm roh geschälte Kartoffeln werden kalt gewaschen, dann auf einem Reibeisen in 2 Liter kaltes Wasser eingerieben und gut durchgemischt, worauf man den ganzen wässerigen Brei auf ein Sieb gießt. Die zurückbleibende Kartoffelmasse wird so gut als möglich vom Wasser abgepreßt. Das abgelaufene Wasser läßt man absetzen, gießt es dann vollständig ab, um die am Boden haftengebliebene Kartoffelstärke zu den ausgedrückten, geriebenen Kartoffeln zu geben. Der Masse fügt man nun Salz und so viel saure Buttermilch oder

Frischmagermilch bei, daß ein dickcremiger Teig entsteht. Davon werden auf befetteter Pfanne handtellergroße, fingerdicke Puffer aufgetragen, die über mäßiger Herdhitze oder im heißen Rohr von links und rechts zu goldbrauner Knusperigkeit ausgebacken werden. Der Backprozeß dauert etwa 15—20 Minuten. Für den Salat kocht man 3—4 Stück mittelgroße Karotten und eine Sellerieknolle in Salzwasser weich, um das Gemüse nach dem Erkalten zu schälen, scheibenartig aufzuschneiden und dann mit gewässertem Essig, Salz, gehackter Petersilie, bißchen Zucker, Zwiebel und einem Eßlöffel Oel zum Salat anzumachen.

Schulmeister-Gerstl.

Am Abend vorher wird aus 20 Dekagramm (200 Gramm) Weizenmehl, 1 Kaffeelöffel Oel, Prise Salz, einem Ei und dem nötigen kalten Wasser ein sehr fester Nudelteig angemacht, den man nach kurzem Rasten auf einem Reibeisen zu Gerstel reibt, das auf einem Papierbogen oder Brett flach auseinandergebreitet und über Nacht zum Trocknen gestellt wird. Ebenso weicht man am Abend vorher 10 Dekagramm gelbe Hülsenfruchterbsen in genügend viel kaltem Wasser ein. Zur Fertigstellung röstet man eine kleine gehackte Zwiebel in 4 Dekagramm Fett oder Oel heiß, würzt mit einer Messerspitze Paprika, 1 Eßlöffel Paradeispüree, etwas fein zerdrücktem Knoblauch (und eventuell 1 Eßlöffel fein gehackten Selchfleischabfällen oder Wurst). Jetzt fügt man das trockene Gerstel und die vollkommen abgetropften Erbsen in einem Schöpflöffel oder in einer Tasse gemessen hinzu und röstet wieder ein Weilchen. Genau mit nochmals soviel Wasser als Gerstel samt Erbsen gemessen wurde (also 2 Schalen Wasser für eine Schale Gerstel mit Erbsen) wird nun aufgegossen, worauf man einen Suppenwürfel darüberbröselt, mit Petersilie bestreut und die Speise so wie gedünsteten Reis zugedeckt bis zum Zerfallen ausdünstet. Für Tisch in einen nassen Schöpflöffel drücken und portionsweise gestürzt anrichten. Dazu gibt man Kartoffel- oder grünen Salat. Die Fleisch- oder Wursteinlage kann auch unterbleiben.

Graupengulyas.

20 Dekagramm (200 Gramm) grobe Graupen werden kalt gewaschen, mit frischem Wasser reichlich bedeckt aufs Feuer gestellt, mit Salz nach Bedarf versehen und langsam ziemlich weich gekocht; der Kochsud soll bis dahin so eingedämpft sein, daß die Graupen gleich hoch der Flüssigkeit stehen. Nun hackt man eine große Zwiebel mit 4 Dekagramm Speck fein zusammen, röstet dies gelb, fügt einen glattgestrichenen Kaffeelöffel Rosenpaprika, 1 bis 2 Eßlöffel Tomatenpüree, eine halbe zerdrückte Knoblauchzehe und ganz wenig Majoran hinzu und gießt mit den Graupen samt Sud auf. Zur Bindung, falls eine solche überhaupt nötig ist, wird eine mittelgroße, roh

geschälte Kartoffel auf einem Reibeisen gerieben und in die Speise eingerührt, die man mit einem Suppenwürfel versehen noch 15 bis 20 Minuten langsam dünsten läßt. Als Beilage paßt grüner Salat oder je Portion eine halbe Salzgurke.

Gebackene Krautrollen.

½ Kilogramm kalt gewaschenes Sauerkraut wird gut ausgedrückt und ein paarmal durchgehackt; dann röstet man in nußgroß Fett eine kleine, grob gehackte Zwiebel gelb, würzt mit einem Staub Zucker, bißchen Kümmel, Knoblauch, einer halben gehackten Sardelle und 1 Eßlöffel Paradeispüree, gibt das Kraut hinzu, das nur mit dem notwendigsten Wasserzuguß versehen wird, um möglichst trocken weichzudämpfen. Indessen löst man 2 Dekagramm Germ (20 Gramm Hefe) mit ⅛ Liter lauwarmer Magermilch auf, läßt 10 Minuten warm stehen, fügt nun ein Ei, bißchen Salz und so viel Mehl hinzu, daß ein fester Teig entsteht, in den schließlich das ausgekühlte, möglichst saftlose Sauerkraut eingearbeitet wird. Soferne der Teig durch die Krautzugabe zu weich geworden sein sollte, arbeitet man trockene Semmelbröseln hinzu, damit man eine brauchbare, formfeste Masse erhält. Daraus werden besenstieldicke, etwa handlange Rollen gewälzt, die man nebeneinander auf ein gefettetes Backblech auflegt und 15 Minuten warm stehen läßt. Hernach schiebt man die Krautrollen in ein heißes Rohr und bäckt sie in ungefähr 25—30 Minuten zu hellbrauner Farbe. Während des Backens bestreicht man ab und zu mit gelöstem Fett. Mit eingemachtem Gemüse oder mit Rotem-Rüben-Salat zu Tisch geben.

Himmel und Erde.

Dieses sächsische Gericht würde es ob seines Wohlgeschmackes längst verdienen, weit mehr als bisher gewürdigt zu werden. Wir versuchen eine Kostprobe davon wie folgt: 1 Kilogramm roh geschälte, geviertelte Kartoffeln werden gewaschen und zusammen mit 30—40 Dekagramm (300 bis 400 Gramm) geschälten, entkernten und ebenfalls geviertelten Aepfeln (säuerlich) in ein glasiertes Geschirr gegeben, mit ein wenig Salz versehen und bis knapp zur Dreiviertelhöhe der Kartoffellage mit Wasser aufgegossen,

läßt man das Ganze bis zum Zerfallen der Kartoffeln zerkochen, worauf man alles mit einer Schneerute zu einer glasig-breiigen Masse abrührt. Daneben röstet man eine kleine, fein gehackte Zwiebel mit einer Spur Staubzucker in nußgroß Fett goldfarben und rührt dies, wenn nötig, mit ein paar Tropfen Essig in das Püree ein, das als Beilage zu gebratenen Hauswürsten besonders, zu abgeschmalzenen und mit Käse bestreuten Spätzle nicht weniger ausgezeichnet paßt.

Pilzlingnudeln.

20 Dekagramm (200 Gramm) fertig gekaufte Bandnudeln werden in reichlich viel kochendes Salzwasser geworfen und im offenen Geschirr flott kernig-weich gekocht, worauf man die Nudeln abseiht, kalt schwemmt und abtropfen läßt. Daneben schneidet man 15 bis 20 Dekagramm sauber geputzte und gewaschene Champignons feinblättrig und würzt sie mit dem Saft einer viertel Zitrone und 1 Kaffeelöffel voll gehackter Petersilie. Sodann röstet man in 4 Dekagramm Fett eine kleine, feinst gehackte Zwiebel blaßgelb, fügt die Pilze hinzu, die nun flott durchgeröstet werden, bis sie sich weich anfühlen, um nun die abgetropften Nudeln nebst dem nötigen Salz, einer tüchtigen Messerspitze Paprika und 4 Eßlöffel saurer Buttermilch beizugeben und alles unter Schütteln und Rütteln kochend heiß zu erhitzen. Die Pilzlingnudeln werden dicht mit geriebenem Hartkäse bestreut zu Tisch gegeben.

Haferflockenschmarrn mit Kartoffeln.

10 Dekagramm (100 Gramm) Haferflocken werden mit ¾ Liter Mager- oder Buttermilch 2 Stunden lang eingeweicht, worauf man ½ Kilogramm roh geschälte, grobwürflig geschnittene Kartoffeln und das nötige Salz einmischt. In einer breiten Pfanne schwitzt man 1 Eßlöffel voll fein gehackten Porree in 4—6 Dekagramm Fett oder ebensoviel Speckwürfeln kurz an, verteilt darüber die Haferflockenmasse etwa daumendick und bäckt sie im heißen Rohr erst einmal steif; hierauf mit 2 Gabeln klein zerreißen, mit gehackter Petersilie oder Selleriegrünem bestreuen und unter öfterem Durchschaufeln ausdünsten lassen, bis die Kartoffeln völlig weich geworden sind. Sollte der Haferflockenschmarrn während des Ausdünstens augenscheinlich zu trocken werden, spritzt man ihn ab und zu mit Wasser, Magermilch oder Würfelsuppe. Locker gehäuft anrichten und mit rotem Rüben-Salat oder grünem Salat zu Tisch geben. Eine andere, sehr gut zu dieser Speise passende Beilage bildet auch Paradeissauce.

Böhmische Erbsen.

30 Dekagramm gelbe, runde Erbsen werden über Nacht in kaltem Wasser eingeweicht, am nächsten Tag in frischem Wasser nebst Salz und Stückchen Lorbeerblatt ziemlich weichgekocht, wobei sie aber

nicht zerfallen dürfen. Dann seiht man sie fast vollständig ab. Hierauf röstet man in 4 Dekagramm (40 Gramm) gelb angelaufenen Selchspeckwürfelchen eine mittlere, fein gehackte Zwiebel goldfarben, würzt mit gehackter Petersilie, Salz und Pfeffer und verrührt darunter die Erbsen samt ganz wenig Sud. Damit füllt man eine mit Fett ausgestrichene und mit Bröseln ausgestreute Backform zweifingerhoch voll und verteilt darüber eine große, nudlig geschnittene Zwiebel, die in 1 Eßlöffel Schweinefett gelbgeröstet wurde, samt dem Fett. Außerdem streut man noch eine dünne Lage Bröseln darauf und stellt das Ganze in ein mittelheißes Rohr, wo die Erbsen eine halbe Stunde gebacken werden. Angerichtet werden die böhmischen Erbsen so, daß die braune Kruste nach oben zu liegt. Beilage: Salat.

Gemüse-Letschu.

Letschuspeisen stammen vom Balkan und zeichnen sich durch hohen Wohlgeschmack aus. — Wir benötigen vier Stück hellgrüne Paprikaschoten, die abgestielt, aufgeschnitten, von den Kernen gesäubert und dann grobnudlig geschnitten werden; ferner 4—6 Stück abgezogene Tomaten, die man in dicke Scheiben schneidet; 2 Stück Melanzani (das sind die kürbisähnlichen, schwarzvioletten Eierfrüchte), die man schält, längs halbiert und in etwas stärkere Blätter als zu Gurkensalat aufschneidet; weiters 5—10 Dekagramm frische Pilze, die gesäubert und feinblättrig geschnitten werden. Nun schwitzt man eine mittelgroße, in feine Ringe aufgeschnittene Porreestange in 2—3 Eßlöffel Oel heiß, fügt die Paprika und Pilze hinzu, würzt mit Salz, bißchen Knoblauch und Majoran und dünstet zugedeckt halbweich. Jetzt kommen die Melanzani und Tomaten hinzu, worauf alles gleich hoch mit Wasser oder Würfelsuppe aufgegossen und langsam weichgekocht wird. Zum Verdicken streut man ein wenig Semmelbrösel während des Dünstens ein. Als Beilage gibt man Bratkartoffeln.

Pasta fasoi (Pasta fagioli).

Hier handelt es sich um eine in Italien sehr beliebte Bohnenspeise, wozu 20 Dekagramm (200 Gramm) über Nacht geweichte braune Bohnen mit 1 Liter frischem Wasser aufs Feuer gesetzt und mit Salz nach Bedarf, einem halben Lorbeerblatt, Stück Selchspeckschwarte versehen langsam kernig-weich gekocht werden. Nun hackt man 8—10 Dekagramm gut geräucherten Speck mit einem Sträußchen Petersilie, einer großen Knoblauchzehe und der mitgekochten Schwarte

fein zusammen und gibt dies nebst 10—15 Dekagramm ganz klein zerbrochenen Makkaroninudeln in die kochenden Bohnen, um alles zusammen langsam weiterdämpfen zu lassen, bis die Nudeln genügend weich geworden sind und die Speise eine mollig-dickliche Beschaffenheit aufweist. Eine zusätzliche Würzung kann mit einem Stäubchen Pfeffer oder Paprika erfolgen; für Tisch wird das Gericht mit Schnittlauch bestreut.

Gemüse-Gulyas.

Folgende Zutaten werden vorgerichtet: Eine kleine, fein gehackte Zwiebel, zwei zugeputzte, samt dem nicht zu groben Grün in fingerbreite Stücke aufgeschnittene Porreestangen, eine halbe, kleinwürflig geschnittene Sellerieknolle, 2 Stück geputzte, würflig geschnittene Karotten, eine halbe, klein zerteilte Karfiolrose, 1 Stück feinblättrig geschnittener Champignon, 2—3 Stück roh geschälte und in gröbere Würfel geschnittene Kartoffeln. Und nun die Zubereitung: In 1 Eßlöffel Fett läßt man die Zwiebel gelb anlaufen, würzt mit einem glattgestrichenen Kaffeelöffel Paprika, einer halben zerdrückten Knoblauchzehe, bißchen Kümmel und 2 Eßlöffel weichem Paradeispüree, worauf man alle vorbereiteten Gemüse beifügt, mit Wasser knapp bedeckt auffüllt, nach Bedarf salzt und das Ganze sodann zugedeckt langsam dämpfen läßt, bis die Wurzelgemüse genügend weich geworden sind und die Speise durch das teilweise Zerfallen der Kartoffeln eine leichte Bindung erhält. Als Beilage zu diesem ausgezeichneten Gericht passen Semmelknödel oder Nockerln.

Bohnen mit Fleckerln.

25 Dekagramm (250 Gramm) über Nacht geweichte weiße oder braune Bohnen werden mit frischem Wasser gut fingerhoch bedeckt aufgefüllt, mit Salz, halbem Lorbeerblatt und 2 Stengeln Thymian fast weichgekocht. Nun röstet man 1 Eßlöffel Mehl in 4 Dekagramm fein gehacktem Selchspeck langsam zu brauner Farbe, schwitzt darin ein Feingehacktes kurz durch, bestehend aus einer kleinen Zwiebel, Sträußchen Petersilie, bißchen Majoran und Knoblauch, und rührt dies in die kochenden Bohnen ein; außerdem mischt man die abgekochten Fleckerl eines Nudelteiges von 20 Dekagramm Mehl darunter. Diese Speise läßt man zusammen noch eine Weile weiterdämpfen und lockert sie im Bedarfsfall mit Fleckerlsud. In einer Schüssel anrichten, eventuell mit einer nudlig geschnittenen, in nußgroß Fett angerösteten Knackwurst bedecken und mit gehackter Petersilie bestreuen.

Ungarische Linsenspeise.

Zuerst stellt man 25 Dekagramm (250 Gramm) über Nacht geweichte Linsen mit frischem Wasser fingerhoch bedeckt aufs Feuer, fügt Salz und eine gehackte Sardelle hinzu und läßt weichkochen. Dann werden 4 Stück zweifingerbreite, dünne Bauernspeckscheiben auf reiner Bratenpfanne ein wenig knusperig überbraten, vom ausgelassenen Fett gehoben und beiseitegelegt. Im Bratfett röstet man eine große, fein gehackte Zwiebel gelb, würzt mit 1 Kaffeelöffel Rosenpaprika, 2 Eßlöffel Paradeispüree und einer Spur zerdrücktem Knoblauch und staubt mit 1 Eßlöffel Mehl. Dies rührt man in die kochenden Linsen ein und läßt sie mollig-dicklich fertigdünsten. Die angerichteten Linsen werden mit den vorgebratenen Speckscheiben bedeckt und mit Salzkartoffeln aufgetragen.

Kraft-Eintopf.

In 4 Dekagramm (40 Gramm) Fett röstet man eine kleine, fein gehackte Zwiebel oder eine dünn aufgeringelte Porreestange tüchtig heiß und fügt nun ½ Kilogramm in haselnußgroße Würfelchen geschnittenes Wurzelgemüse hinzu, bestehend aus einer Karotte, einer gelben Rübe, einer Sellerieknolle und einem Kohlrabi, ferner eine klein zerteilte mittelgroße Karfiolrose, vier gehäufte Eßlöffel Haferflocken und schließlich Salz nach Bedarf. Das Ganze läßt man, nachdem man es mit Wasser fingerhoch bedeckt hat, halbweich kochen, gibt nun 3—4 Stück roh geschälte, grob gewürfelte Kartoffeln bei, um dann wenn alles zusammen weichgekocht ist, mit einer tüchtigen Prise Petersilie zu bestreuen und zwei Suppenwürfeln einzubröseln, worauf man nur noch ganz kurz verkochen läßt. Wenn das Gericht zu dick geraten sein sollte, kann man mit Wasser verdünnen.

Krautstrudel.

1—5/4 Kilogramm festes Weißkraut wird in Stücke zerschnitten, kalt gewaschen, abgetropft und durch eine Fleischmaschine gedreht. Dann röstet man eine kleine, fein gehackte Zwiebel in 6 Dekagramm (60 Gramm) klein gehacktem Speck blaßgelb, fügt 1 Eßlöffel Zucker bei, um nach kurzem Schwitzen das Kraut mit dem nötigen Salz, Prise Paprika oder Pfeffer und Kümmel beizufügen; zugedeckt läßt man das Kraut im eigenen Saft hellbraun und gewissermaßen trocken dünsten und pikantiert es mit ein paar Tropfen Essig. Inzwischen wird aus 15 Dekagramm Weizenmehl, 1 Kaffeelöffel Oel, bißchen Salz und lauem Wasser nach Bedarf ein halbfester, zäher Teig

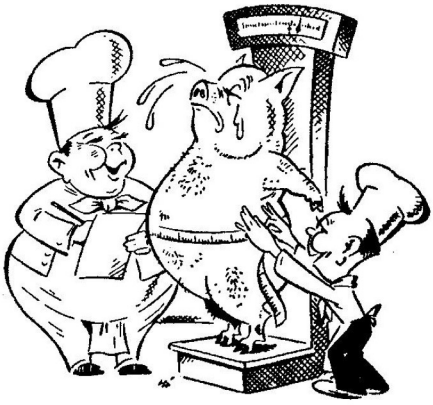
angemacht, den man seidenglatt knetet, zu einem Laibchen formt, das mit Oel bestrichen und mit einer Kasserolle zugedeckt 20 Minuten rasten soll. Dieser Teig wird sodann auf mehlbestaubtem Tuch ein wenig in die Breite gerollt, hierauf mit den Händen sehr dünn ausgezogen und schließlich, nachdem man die dicken Teigränder abgeschnitten hat, mit dem erkalteten Kraut gleichmäßig bedeckt. Durch Heben des Tuches rollt man den Strudel schlangenförmig ein, hebt ihn in eine gefettete Backpfanne, in der er in heißer Röhre unter ab und zu erfolgtem Betropfen mit zerlassenem Fett in etwa 35 Minuten hellbraun gebacken wird. Warm portioniert kommt der Krautstrudel mit Paradeissauce oder Kartoffelpüree, kalt hingegen mit Kartoffelsalat zu Tisch.

Gefüllter Kohl.

Zwei mittelgroße Kohlköpfe (Grünkohl) werden zugeputzt, halbiert, vom gröbsten Teil des Strunkes ausgeschnitten, kalt gewaschen und dann in Salzwasser halbweich überkocht. Nach dem Abseihen, Kaltspülen und Abtropfen werden die äußeren Blätter abgelöst, worauf man deren dicke Blattrippen mit einem Fleischschlögel etwas mürbeklopft. Diese Kohlblätter werden in Form eines Rechteckes von 25—30 Zentimeter Länge und etwa 20 Zentimeter Breite flach aufgelegt und mit Salz, gehackter Petersilie und bißchen Majoran gewürzt. Indessen kocht man in $^1/_3$ Liter Wasser 10 Dekagramm Haferflocken dick ein und läßt überkühlen. Aller Kohlabfall wird fein gehackt und dazugerührt. Sodann röstet man in nußgroß Fett ein Stückchen fein gehackte Porreezwiebel tüchtig durch und arbeitet dies nebst dem nötigen Salz, 1 Eßlöffel geriebenem Käse, 1 Eßlöffel Semmelbrösel, Prise Paprika, gehacktem Selleriegrün, Majoran und eventuell einem ganzen Ei in die Haferflockenmasse ein. Dabei wird nur nach Bedarf mit Magermilch oder mit dünnem Paradeispüree gelockert, so daß eine saftige Fülle entsteht, die gleichmäßig über den aufgelegten Kohl aufgetragen wird. Nun rollt man den Kohl zusammen, legt die Rolle in eine Pfanne, überzieht mit 1 Eßlöffel Fett und bäckt in heißer Röhre unter öfterem Aufgießen mit ein wenig Würfelsuppe etwa 45 Minuten. Für Tisch aufschneiden, mit dem mit Paradeismark versehenen Saft umkränzen und mit Salzkartoffeln umlegen oder aber Kartoffelsalat separat geben.

Hauptgerichte mit Fleisch und Wurst

Süddeutsches Krautfleisch.



Ein mittelgroßer Kopf Weißkraut wird gesäubert, in acht möglichst gleiche Teile zerlegt und zwar so, daß der daranbleibende Strunk die Blätter zusammenhält. Diese Krautstücke werden in einem knapp gehaltenen Salzwassersud mit kleiner Kümmelbeigabe halbweich vorgekocht und dann abgetropft. In 3 Dekagramm (30 Gramm) heißem Schweinefett bratet man vier Stück flachgeschnittene Schweinsripperl im Einzelgewicht von je 8 Dekagramm von beiden Seiten rasch zu einiger Farbe. Das Fleisch wird vorher mit Salz, Kümmel und bißchen Knoblauch gewürzt. Nachdem das Fleisch beiseitegelegt wurde, legt man ins Bratfett die Krautstücke ein und dämpft sie im eigenen Saft zu hellbrauner Farbe. Ist es soweit, werden die Schweinsrippchen mit je 2 Stück fingerdick geschnittenen, rohen Kartoffelscheiben zwischen das Kraut geordnet; das Ganze bestreut man mit etwas gehackter Petersilie, gießt gleich hoch mit Wasser oder Würfelsuppe auf und dünstet zugedeckt langsam, bis die Kartoffeln fast zerfallen.

Sardellenfleischrollen mit Nudeln.

4 Stück ganz dünne und dafür so breit als möglich geschnittene Schnitzeln vom hinteren Rindfleisch, je 6—8 Dekagramm (60 bis 80 Gramm) schwer, werden breitgeklopft und mit ein wenig gehackter Petersilie, Salz und Paprika eingestreut. 3 Stück eingeweichte, gut ausgedrückte Semmeln röstet man in nußgroß Fett, in dem zuvor ein Stückchen gehackte Porreezwiebel heißgeschwitzt wurde, bis sich die Masse ballt. Darunter mengt man 1 Kaffeelöffel voll fein gehackte Kapern, ebensoviel gehackte saure Gurkerln, zwei gehackte Sardellen, nußgroß festes Tomatenmark und eine Prise gehackte Petersilie. Damit werden die Rindsschnitzeln gleichmäßig, jedoch nicht bis ganz zum Rand bedeckt, worauf man die Fleischstücke straff einrollt, mit Wolle bindet und nebeneinander in eine gefettete Kasserolle setzt. Ueber das

Fleisch verteilt man 1 Eßlöffel zerlassenes Fett. Nun bratet man die Fleischrollen in heißem Rohr steif, nimmt sie vom Fett und löst die Bindfäden ab. Im Bratenfett röstet man hierauf 3 Dekagramm Mehl zu hellbrauner Farbe, fügt 2 Stück fein gehackte Sardellen (oder entsprechend Sardellenpasta) und ein wenig Tomaten zu, röstet wieder gut durch, worauf man dies mit ein paar Tropfen Essig pikantiert und mit Wasser nach Bedarf zu dünner Sauce aufgießt. Nach dem Aufkochen werden die angebratenen Fleischrollen eingelegt und langsam weichgedünstet, wobei sich die Sauce mollig eindicken soll. Für Tisch werden die Fleischstücke mit Sauce schön überzogen und mit gehacktem Schnittlauch oder feinwürflig geschnittenen Essiggurkerln bestreut. Als Beilage dienen abgeschmalzene Nudeln oder Hörnchenteigware, nach Belieben mit Reibkäse bestreut. Hiezu werden 20 Dekagramm fertig gekaufte Teigware in flott kochendes, gut gesalzenes Wasser geworfen und im offenen Geschirr kernig-weich gekocht. Nudelteigwaren sollen nie zu weich gekocht werden. Hernach abseihen, vollständig kaltspülen und gut abtropfen lassen, worauf man die Nudeln in etwa 3 Dekagramm gut erhitztes Schweinefett oder Butterschmalz gibt und unter Rütteln des Geschirres erhitzt. Dabei wird nach Bedarf mit Salz bestreut.

Selchfleischkloß mit Salat.

In nußgroß Fett überröstet man ein Stückchen fein gehackte Zwiebel, vermischt mit Selleriegrün, und schwenkt darin 2 Stück würflig geschnittene Semmeln sowie 10—15 Dekagramm (100 bis 150 Gramm) kleinwürflig geschnittenes Selchfleisch (oder Wurst) gut durch. Daneben werden 60 Dekagramm frisch gekochte, brennheiß geschälte Kartoffeln fein zerdrückt und hierauf mit 15 Dekagramm Mehl, Prise Salz, einem ganzen Ei und den vorbereiteten Semmeln zu einem festen Teig angemacht. Der Teig wird nun zu einer faustdicken Rolle gewälzt und in leise kochendes Salzwasser eingelegt, in offenem Geschirr langsam 20 Minuten gekocht, dann vom Sud gehoben, in kaltes Wasser gelegt und hierauf zum Abtropfen beiseitegestellt. Aus der Rolle schneidet man sodann fingerdicke Scheiben. In eine fettbestrichene Pfanne legt man Scheibe neben Scheibe und bratet sie im heißen Rohr oder am Herd zu schwachen Rändern durch. Die Knödelscheiben richtet man nett an, bestreut sie mit ein wenig gehackter Petersilie und gibt einen beliebigen Wurzel- bezw. Rübensalat oder aber Kraut- oder Grüngemüse als Beilage.

Gefülltes Kalbswammerl.

Unter „Wammerl" versteht man das von der Brust weiter verlaufende Flanken(Bauch)fleisch des halbierten Kalbes. Trotzdem dieses Stück zum minderen Kalbfleisch zählt, ist es äußerst saftig und auch sehr gut. Für 3—4 Portionen genügt ein Wammerl, das vorsichtig „untergriffen", bezw. mittels langem Messer hohlgemacht wird. (Es

ist gut, wenn man dieses „Untergreifen“ vom Fleischhauer besorgen läßt.) Jetzt werden 3 Stück in Wasser geweichte Semmeln sehr gut ausgedrückt und dann mit 1 Eßlöffel Schweinefett, 1 Kaffeelöffel voll gehackter Petersilie und 1 ganzen Ei zu einer weichen, glatten Masse abgearbeitet. Damit füllt man den Hohlraum des Fleisches voll, worauf die Füllöffnung vernäht und das Fleisch mit Salz eingerieben wird. Mit 2 Eßlöffel Fett und ein wenig Wasser in passender Pfanne zustellen, unter öfterem Begießen an der schönen Fleischseite goldbraun-glasiert braten, für Tisch in zweifingerbreite Teile aufschneiden und mit dem goldbraunen Natursaft überziehen. Dazu paßt Selleriesalat.

Wurstragout.

15—20 Dekagramm Knackwurst, Extrawurst oder Augsburgerwurst wird geschält und kleinwürflig aufgeschnitten; ebenso schneidet man 4 Stück gekochte Kartoffeln, zwei Essiggurkerl und 1—2 Stück weichgekochte Karotten (Möhren). Nun schwitzt man in 1 Eßlöffel Fett ein kleines Stückchen fein gehackte Porreezwiebel, vermischt mit Petersilie, heiß, fügt alles Geschnittene hinzu, würzt mit Salz, Majoran und bißchen Pfeffer und röstet alles kurz durch. Hierauf staubt man mit 4 Dekagramm Mehl, um nach kurzem Schwitzen mit ¼ Liter Magermilch aufzugießen und vorerst dick binden zu lassen. Erst dann wird Tomatenpüree zu hellroter Farbe zugesetzt und mit Wasser oder Würfelsuppe zu molliger Bindung gelockert. Das Ganze läßt man eine Weile dämpfen und bestreut für Tisch mit Schnittlauch. Als Beilage reicht man Semmelknödel oder abgeschmalzene Spätzle.

Beuschelauflauf mit Bohnen.

Eine halbe Kalbs- oder Schweinslunge, bezw. etwa ¾ Kilogramm Rindslunge wird kalt gewaschen, in Salzwasser mit 1 Lorbeerblatt zugestellt und unter öfterem Wenden so weit durchgekocht, daß aus einem Messereinschnitt nichts Blutiges mehr quillt. Nach dem Erkalten wird das Beuschel zusammen mit zwei eingeweichten, gut ausgedrückten Semmeln durch die Fleischmaschine getrieben. In nußgroß Fett schwitzt man eine kleine, fein gehackte Zwiebel, vermischt mit Petersilie und einer gehackten Sardelle, tüchtig heiß, staubt mit 1 Eßlöffel Mehl und gießt mit Beuschelsuppe zu mollig-dicker Sauce auf; in diese rührt man die faschierte Lunge ein, würzt mit ein bißchen Majoran und Paprika und untermengt alles mit einem ganzen Ei. Die Masse füllt man in eine gefettete, mit Bröseln aus-

gestreute Backform gut zweifingerhoch ein, streut obenauf eine dünne Lage Bröseln und bäckt sodann im heißen Rohr 40 Minuten. Nebenbei kocht man ¼ Kilogramm über Nacht geweichte Hülsenfruchtbohnen im abgeseihten Beuschelsud weich, bindet sie mit einer lichten Einbrenn aus 2 Eßlöffel Fett, 1 Eßlöffel Mehl, bißchen Zwiebel und Selleriegrün, worauf man schwach säuert und die Bohnen hernach eine Weile dämpfen läßt.

Blutwurstauflauf.

20 Dekagramm geputztes, nicht zu fettes Schweinskopffleisch mit Schwarte wird in einem knapp gehaltenen Salzwassersud weichgekocht und dann kleinwürflig geschnitten. Vier altbackene Semmeln werden würflig geschnitten, ebenso schneidet man 6 Dekagramm (60 Gramm) frischen Speck, während eine kleine Zwiebel mit ein bißchen Petersilie und einer Knoblauchzehe feinst gehackt wird. Nun schmilzt man den Speck glasig, röstet darin die Zwiebel gut durch, worauf man mit Salz, Pfeffer und Majoran würzt und die Semmeln gut mit der Zwiebel vermengt. Nach dem Ueberkühlen fügt man das geschnittene Fleisch und ½ Liter frisches, geseihtes Schweineblut bei, arbeitet alles recht gut zu einer saftig-weichen Masse ab, die im Bedarfsfalle mit ein wenig Fleischsud gelockert wird. Damit füllt man eine gefettete, mit Bröseln ausgestreute Backschüssel oder -pfanne gut zweifingerdick voll und bäckt in heißer Röhre 45—50 Minuten. Für Tisch in Portionen ausstechen und mit eingebranntem Sauerkraut auftragen.

Reisfleisch-Vogerl.

30 Dekagramm (300 Gramm) mageres Rindfleisch wird in acht sehr dünne Filets aufgeschnitten, die man flach ausklopft und mit Salz und bißchen Paprika bestreut. Zur Fülle wird schon vorher 15 Dekagramm Reis mit ⅓ Liter Wasser, Salz, 2 Eßlöffel klein geschnittenen Grammeln (Grieben), Prise Paprika, Petersilie und ein wenig fein gehackter Zwiebel zugedeckt weichgedünstet. Den ausgekühlten Reis mischt man mit ein wenig Paradeispüree saftig ab und füllt damit die Fleischschnitzeln, die wie kleine Pakete zusammengeschlagen werden. Jedes Fleischvogerl wird mit einem Zahnstocher durchgespießt, damit es sich nicht aufrollen kann, worauf man die Stücke eng nebeneinander in eine schwach gefettete Kasserolle setzt und zugedeckt in heißer Röhre steifbraten läßt. Hernach werden die Vogerl von der Pfanne genommen, um im Bratensaft einen gehäuften Eßlöffel Mehl durchzuschwitzen, mit ein wenig Paprika und Paradeispüree schön rot zu färben und mit Wasser mollig-flüssig aufzugießen. Darin werden die Fleischstücke zugedeckt langsam weichgedünstet und, wenn nötig, mit einer Spur Salz nachgewürzt. Eine zusätzliche Beilage stellt ein flaumiges Kartoffelpüree dar.

Gefülltes Rotkraut.

Ein mittelgroßer Rotkrautkopf (Rotkohl) wird halbiert und ausgehöhlt, so zwar, daß die beiden Hälften zusammengesetzt ein geschlossenes Ganzes ergeben. Den Hohlraum würzt man mit Salz und bißchen Zitronensaft, das ausgehöhlte Krautinnere hackt man fein zusammen. Weiters dreht man 10 Dekagramm (100 Gramm) beliebiges frisches Fleisch oder gekochte Fleischreste oder Wurst mit etwa 3 Stück gekochten Kartoffeln durch die Fleischmaschine, während 5 Dekagramm geräucherter Speck, eine kleine Zwiebel und ein wenig Petersilie fein gehackt werden. Jetzt röstet man diese Speckzwiebel gelb, fügt das fein gehackte Kraut nebst Salz und bißchen Paprika oder Pfeffer hinzu, pikantiert mit einer Spur Zucker und ein wenig Essig und dünstet das Kraut im eigenen Saft zugedeckt kernig-weich. Nun untermischt man das faschierte Fleisch samt Kartoffeln mit dem überkühlten Kraut, füllt damit den Krautkopf voll, der mit Schnur zusammengebunden und in ein passendes, eher enges Geschirr gelegt und daselbst knapp bis zur halben Höhe mit leicht gesalzenem Wasser aufgefüllt und dann zugedeckt ganz langsam $^5/_4$—$1\frac{1}{2}$ Stunden gekocht wird. Das Kraut wird für Tisch wie eine Melone in 8 Teile geschnitten, mit dem mit einem Suppenwürfel und gehackter Petersilie nochmals durchgekochten suppigen Saft übergossen und mit Salzkartoffeln umlegt.

Gladbacher Sauerkraut.

In 4 Dekagramm Schweinefett läßt man einen glattgestrichenen Eßlöffel Zucker goldfarben schmelzen, röstet darin eine kleine gehackte Zwiebel tüchtig heiß, worauf man 2 Stück geschälte, kleinwürflige Aepfel beifügt und wieder kurz schwitzen läßt; sodann fügt man ½ Kilogramm kurz geschnittenes Sauerkraut bei, würzt mit Salz, Kümmel, Spritzer Essig und bißchen Knoblauch und dünstet alles zugedeckt etwa 15 Minuten. Indessen werden ½ Kilogramm gekochte Kartoffeln blättrig geschnitten und mit Salz und wenig Pfeffer eingestreut. 20 Dekagramm rohes oder gekochtes Selchfleisch wird in feine Streifchen geschnitten und mit gehackter Petersilie abgemengt. Nun verteilt man über den Boden einer passenden Kasserolle, die gefettet und mit Bröseln ausgestreut wird, die Hälfte des Krautes, darüber gibt man die Kartoffeln, vermischt mit dem Selchfleisch und deckt mit dem übrigen Kraut zu. Ueber diese stark zweifingerdicke Einlage gießt man ¼ Liter Buttermilch, die mit einem Stäubchen Mehl und etwas Salz abgesprudelt wurde, streut eine dünne Lage Semmelbrösel darauf und bäckt in heißer Röhre 30—40 Minuten durch. Als zusätzliche Beilage reicht man je Portion eine halbe, in Blätter geschnittene saure Gurke.

Karfiol mit Schinken.

Zwei große Rosen Karfiol (Blumenkohl) werden am Strunkende zugeputzt, im kalten Wasser sauber gewaschen, dann mit frischem Wasser gerade bedeckt aufgefüllt, gesalzen und langsam kernig-weich gekocht. Nach dem Erkalten im Sud wird der Karfiol abgetropft und in eigroße Teile zerlegt, die man in ein gefettetes, mit Bröseln ausgestreutes Backgeschirr eng nebeneinander einschlichtet. Nun schwitzt man in nußgroß Fett 6 Dekagramm (60 Gramm) fein gehackten Schinken oder Selchfleisch mit gehackter Petersilie heiß, staubt mit 2 Eßlöffel Mehl, um nach kurzem Schwitzen mit Karfiolsud nach Bedarf zu dick-cremiger Sauce aufzugießen. Nach dem glatten Verkochen überzieht man mit dieser Sauce den Karfiol, streut eine dünne Lage Reibkäse und Semmelbrösel darüber und bäckt die Speise 15—20 Minuten zu goldbrauner Oberfarbe. In der Backschüssel zu Tisch geben, beliebiger Salat, besonders Paradeissalat, gilt als Beilage.

Krautfaschiertes.

¾ Kilogramm Weißkraut wird nach dem Säubern in Stücke geschnitten und durch eine Fleischmaschine getrieben. Dann röstet man ein kleines Stückchen gehackte Zwiebel in 1 Eßlöffel Fett heiß, fügt das Kraut nebst dem nötigen Salz, bißchen Paprika, Kümmel und ein wenig Knoblauch bei, um es nun möglichst im eigenen Saft halbweich und gewissermaßen trocken zu dünsten, wobei das Kraut eine leichte Rostfärbung annehmen soll. In das überkühlte Kraut gibt man 15—20 Dekagramm faschiertes Rindfleisch oder Rindfleisch gemischt mit Schweinefleisch, Prise gehackte Petersilie sowie 1—2 Eßlöffel voll Weizenmehl. Recht gut ist es, wenn man auch noch ein wenig Paradeispüree und ein ganzes Ei beifügt, um aus dem Ganzen unter Zusatz von ein wenig kaltem Wasser einen weichen zusammenhaltenden Teig zu arbeiten, den man in eine gefettete, mit Bröseln ausgestreute Kasserolle oder Rehrückenform knapp dreifingerdick einfüllt. Das Krautfaschierte wird in guter Mittelhitze im Rohr 50—60 Minuten gebacken, für Tisch gestürzt, nett aufgeschnitten und mit Salat oder Tomatensauce aufgetragen.

Leber-Makkaroni.

Für diese Speise empfiehlt es sich, die sogenannten Hörnchen-Teigwaren zu verwenden, sonst aber werden 20 Dekagramm kurz gebrochene Makkaroninudeln in genügend viel kochendes Salzwasser geworfen, kernig-weich gekocht, dann abgeseiht, kalt überspült und zum Abtropfen beiseitegestellt. In 3 Dekagramm (30 Gramm) heißem Fett wird eine kleine gehackte Zwiebel blaßgelb geröstet, worauf man 20 Dekagramm feinst blättrig geschnittene Kalbs- oder junge Schweinsleber sowie einen blättrig geschnittenen Champignon beifügt, mit Prise Majoran, Petersilie, Paprika würzt und weiterröstet, bis

sich die Leber steif anfühlt. Nun staubt man mit einem Eßlöffel voll Mehl, fügt einen zerdrückten Suppenwürfel und das nötige Salz bei, worauf man nach abermaligem Schwitzen mit Wasser zu molliger Bindung aufgießt und nur mehr ganz kurz verkochen läßt. Ein paar Tropfen Essig pikantieren die Speise. Mittlerweile werden die abgekochten Nudeln oder Hörnchen-Teigwaren in nußgroß Fett heißgeschwenkt, in eine passende Schüssel gegeben und in der vertieften Mitte mit der Leber ausgefüllt.

Beuschel-Strudel.

Aus 15 Dekagramm (150 Gramm) Weizenmehl, bißchen Salz, 1 Kaffeelöffel Oel und dem nötigen lauwarmen, eher kalten Wasser nach Bedarf wird ein halbfester Teig angemacht, den man seidenglatt knetet und dann in Laibchenform 20 Minuten zugedeckt rasten läßt. Zur Fülle wird ½ Kilogramm Beuschel (Lunge) in wenig Salzwasser ohne jeden anderen Zusatz weichgekocht und nach dem Erkalten samt 2 Stück im Beuschelsud eingeweichten und dann gut ausgedrückten Semmeln durch die Fleischmaschine getrieben; hierauf röstet man ein Stück fein gehackte Zwiebel, vermischt mit Petersilie oder Selleriegrünem, in 1 Eßlöffel Fett heiß, fügt das Faschierte nebst Salz, bißchen Majoran, abgeriebenem Kuttelkraut, Pfeffer oder Paprika bei und untermischt alles mit einem ganzen Ei. Zur Fertigstellung wird der gerastete Strudelteig auf mehlbestaubtem Tuch papierdünn ausgezogen, dann mit Beuschelfülle gleichmäßig versehen, schlangenförmig eingerollt und auf ein leicht gefettetes Backblech gegeben. Den Beuschelstrudel bäckt man in gut mittelheißem Rohr goldfarbig knusperig, wobei ein bis zweimal mit gelöstem Fett bestrichen wird. Als Beilage dient eingebranntes Sauerkraut oder naturgekochtes sogenanntes Gabelkraut.

Krainer Essen.

Dazu werden 25 Dekagramm gelbe oder grüne halbe Erbsen in reichlich viel Wasser einmal tüchtig aufgekocht, sodann abgegossen, kalt abgefrischt und abgetropft. In 4 Dekagramm Schweinefett röstet man eine kleine, gehackte Zwiebel gelb, schwitzt die Erbsen kurz mit, würzt mit Salz, Pfeffer und etwas Majoran und gibt dies in eine passende Kasserolle. 20 Dekagramm unterspicktes Selchfleisch mit oder ohne Schwarte schneidet man nun in dünne Scheiben, die auf einer Pfanne von beiden Seiten kurz überbraten werden, um sie hierauf in die Erbsen einzubetten. Das Ganze wird mit so viel Wasser aufgegossen, als die Erbsen zum Weichwerden beiläufig brauchen, dabei aber doch in gewisser Beziehung saucig bleiben. Mit einem halben Lorbeerblatt versehen, stellt man das Geschirr zugedeckt in ein heißes Rohr und dämpft alles zusammen weich. Für Tisch wird das Selchfleisch mit Erbsen, die einem Püree gleichen, bedeckt und mit gehacktem Schnittlauch bestreut.

Kärntner Krautwürstel.

30 Dekagramm (300 Gramm) kalt gewaschenes Sauerkraut wird kurz geschnitten; hierauf röstet man ein Stückchen grob gehackte Zwiebel in 1 Eßlöffel Fett hellgelb, fügt ein fein gehacktes Gemengsel hinzu, bestehend aus einem Gewürzgurkerl, paar Kapern, Selleriegrün, einem Champignon, würzt mit Kümmel, Salz, Majoran und bißchen Knoblauch und gibt nach nochmaligem kurzen Rösten das Kraut bei. Darauf legt man 8 Stück von einem Weißkrautkopf abgelöste Blätter, gießt ein wenig Wasser hinzu und dämpft das Kraut zugedeckt weich. Die mitgedämpften Krautblätter werden jetzt herausgenommen, worauf man das übrige Kraut mit einem gehäuften Eßlöffel Mehl staubt, nochmals gut durchschwitzt und dabei trachtet, eine dicke, teigartige Bindung zu erzielen. Im Bedarfsfalle also ein wenig Wasser zusetzen, worauf man die Masse mit 2 Stück kleinwürflig geschnittenen Semmeln und 10 Dekagramm grob gehackter, stark geräucherter Wurst untermengt. Damit füllt man die acht Krautblätter und rollt sie wurstförmig zusammen, legt sie nebeneinander in eine schwach gefettete Pfanne, gießt ein wenig Wasser hinzu und dämpft zugedeckt im Rohr oder am Herdrand noch 15 Minuten. Als Beilage Kartoffelpüree oder Kartoffelsalat.

Haferflocken-Kohlröllchen.

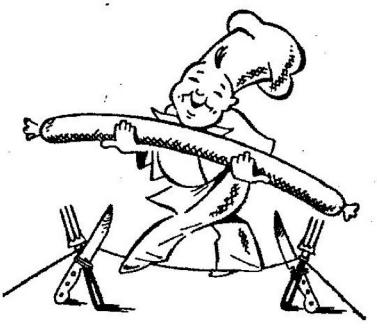
1 Kopf gereinigter Grünkohl wird in Salzwasser halbweich gekocht und so viel abgeblättert, daß davon acht handtellergroße Rechtecke aufgelegt werden können. Zur Fülle läßt man 8 Eßlöffel Haferflocken mit ¼ Liter Wasser gut durchdämpfen; ein bißchen mit Petersilie feinst gehackte Zwiebel in nußgroß Fett heißrösten und dies nebst Salz, bißchen Paprika, Majoran, 10 Dekagramm (100 Gramm) faschiertem Fleisch und den faschierten gekochten Kohlabfällen, zusammen mit den Haferflocken zu fester Masse abmischen. Mit dieser Fülle besetzt man die Kohlblätter gleichmäßig, die dann zusammengerollt und nebeneinander in eine gefettete Kasserolle geordnet werden. Zugedeckt 15 Minuten anbraten lassen. Daneben 2 Dekagramm Fett mit 3 Dekagramm Mehl heißschwitzen, mit Würfelsuppe oder Kohlsud nach Bedarf zu mollig-flüssiger Sauce aufgießen, reichlich mit gehackter Petersilie versehen, kurz verkochen lassen und dies dann über die Kohlröllchen gießen und noch 15 Minuten dämpfen lassen. Als Beilage dienen Salzkartoffeln.

Nudelteigtascherl mit Sardellensauce.

Aus 20 Dekagramm (200 Gramm) Mehl wird wie üblich ein halbfester, glatter Nudelteig gemacht, den man 20 Minuten rasten läßt und dann auf einem bestaubten Brett in eine messerklingendicke Fläche ausrollt. Diesen Teigfleck radelt oder schneidet

man in Vierecke von 6—8 Zentimeter Seitenlänge oder man sticht daraus runde Plätzchen mit einem Durchmesser von 7—8 Zentimeter. Die Mitte der Teigstückchen besetzt man mit halbnußgroß der unten beschriebenen Fülle, bestreicht die Ränder leicht mit Wasser, worauf die Stückchen täschchenförmig aufeinandergeschlagen werden. Die Ränder werden mit den Fingern gut aufeinandergedrückt. 15 Minuten vor Tisch legt man die Tascherl in genügend viel kochendes Salzwasser ein, um sie nach 12 Minuten langsamem Kochen vom Sud zu heben und gut abgetropft in 2 Dekagramm braun zerlassener Butter abzuschmalzen. Locker gehäuft anrichten, mit Schnittlauch bestreuen und mit Sardellensauce umkränzen. — Fülle: In nußgroß Fett schwitzt man ein Stückchen feinst gehackte Zwiebel heiß, röstet darin 3 Eßlöffel gehackte, gekochte Fleischabfälle tüchtig durch, worauf mit 1 Eßlöffel Mehl gestaubt und mit nur so viel Wasser aufgegossen wird, daß eine teigartige Masse entsteht. Mit Salz und Petersilie würzen. — Sardellensauce: In 2 Dekagramm Fett röstet man ein Stückchen feinst gehackte Zwiebel, vermischt mit Petersilie und zwei Salzsardellen, tüchtig heiß, staubt mit 2 Eßlöffel Mehl, um nach abermaligem kurzen Schwitzen mit Wasser und ein paar Tropfen Essig zu mollig-flüssiger Sauce aufzugießen und ein bißchen verkochen zu lassen.

Grenadiermarsch mit Wurst.



Die Nudelteigfleckerl aus einem Teig von 15 Dekagramm (150 Gramm) Weizenmehl werden in kochendes Salzwasser geworfen, flott weichgekocht, abgeseiht, kalt überspült und abtropfen gelassen. Daneben kocht man 1 Kilogramm roh geschälte, grobwürflig geschnittene Kartoffeln in Salzwasser mit kleinem Kümmelzusatz kernig-weich, seiht das Wasser gänzlich ab und läßt die Kartoffeln im eigenen Dampf vollständig weichziehen. Sodann schwitzt man ein Stück gehackte Zwiebel in 2 Eßlöffel Fett goldgelb, streut 6—8 Dekagramm klein gehackte Wurst und eine tüchtige Prise Petersilie ein, um nach kurzem Schwitzen die brennheißen, trockenen Kartoffeln und ein bißchen Pfeffer beizugeben. Darüber verteilt man die abgekochten Fleckerl und läßt alles unter öfterem Durchschaufeln tüchtig schwitzen, wobei mit Fleckerlsud ein wenig gespritzt wird, so daß der Grenadiermarsch gewissermaßen eine saftige Beschaffenheit annimmt. Für Tisch locker gehäuft anrichten und Salat oder eine fächerartig geschnittene saure Gurke als Beilage geben.

Sagoküchlein mit Fleisch.

In ½ Liter kochendem Wasser oder Fleischbrühe läßt man 60 Gramm Sago ausquellen, gibt 50—100 Gramm gehacktes Fleisch (roh oder gekocht) dazu, ebenso etwas Salz, gehackte Petersilie und Thymian, Zwiebel, einige Kapern. Nach dem Auskühlen formt man von der Masse kleine Küchlein, die in heißem Fett in der Pfanne gebacken werden. Auch Reste von Gemüse lassen sich in dieser Form gut verwerten.

Preßkohl in der Pfanne.

1 Kilogramm Grünkohl wird zugeputzt, vom Strunk ausgeschnitten und sodann samt diesem gewaschen in kochendes Salzwasser eingelegt und langsam kernig-weich gekocht. Hierauf seiht man den Kohl ab, überspült ihn mit kaltem Wasser, läßt abtropfen und löst nun so viel Außenblätter ab, daß damit eine etwa 1½ Liter fassende Kasserolle am Boden und Rand ausgelegt werden kann und ein paar Blätter zum Zudecken übrigbleiben. Die Kohlblätter werden vor dem Einlegen leicht mit Salz und gehackter Petersilie gewürzt, die dicken Blattrippen klopft man mit einem Fleischpracker ein wenig mürbe. Der übrige, gut von Wasser abgetropfte Kohl wird samt dem Strunk mit 2 Eßlöffel Haferflocken, zwei eingeweichten, gut ausgedrückten Semmeln und 15—20 Dekagramm (150 bis 200 Gramm) beliebigem, womöglich fettem Fleisch durch die Fleischmaschine getrieben; ein kleines Stückchen fein gehackte Zwiebel oder Porree-Zwiebel, vermischt mit ein paar grünen Sellerieblättchen, röstet man in nußgroß Fett tüchtig heiß und arbeitet dies nebst Salz, bißchen Pfeffer, Majoran und ein klein wenig zerdrücktem Knoblauch in das Faschierte recht kräftig ein, wobei man nach Bedarf ein wenig Wasser beifügt, so daß eine saftige, eher weiche als zu feste Masse entsteht. Diese wird in die kohlausgelegte Kasserolle gleichmäßig dick eingefüllt, von oben mit den restlichen Kohlblättern bedeckt und hernach zugedeckt im heißen Rohr eine Stunde lang gebacken. Für Tisch stürzen, schön aufschneiden und mit Kartoffelsalat oder Selleriesalat gemischt mit Blumenkohl-Salat auftragen.

Haferflocken-Klops in Kapernsauce.

Vier gehäufte Eßlöffel voll Haferflocken werden mit ¼ Liter Wasser 2 Stunden lang eingeweicht, dann einmal aufgekocht und zugedeckt auskühlen gelassen. In nußgroß Fett röstet man ein Stückchen fein gehackte Zwiebel, vermischt mit Petersilie oder Selleriegrün, heiß und arbeitet dies nebst dem nötigen Salz und den Haferflocken in 20 Dekagramm (200 Gramm) faschiertes Fleisch recht innig ein. Eine Eizugabe kann unterbleiben, weil das Fleisch selbst genügend bindet, wenn es nur recht kräftig mit den übrigen Zutaten abgearbeitet wird. Wenn die Masse augenscheinlich zu fest sein sollte,

wird mit ein wenig Wasser gelockert. Daraus formt man 8 Stück gleich große Knödelchen, legt diese nebeneinander in ½ Liter kochendes Salzwasser ein und läßt in offenem Geschirr langsam 12 Minuten kochen; dann schwitzt man 4 Dekagramm Mehl und 3 Dekagramm Fett tüchtig heiß, fügt ein fein gehacktes Gemengsel, bestehend aus ganz wenig Zwiebel, 6 Stück Kapern, einer halben Sardelle und einem kleinen Gewürzgurkerl, hinzu, das tüchtig geröstet wird, worauf man mit 2—4 Eßlöffel saurer Buttermilch zuerst dick bindet und dann mit dem nach und nach hinzugegossenen Sud der Klopse mollig-flüssig lockert. In dieser Sauce werden die Klopse weitere 10 Minuten gedünstet, ehe sie mit Salzkartoffeln oder gedünstetem Reis zu Tisch kommen.

Gänsepfeffer.

Das peinlich sauber geputzte und gewaschene Junge einer Gans, d. i. Kopf mit Hals, zwei Flügerl, die abgehackten Füße und der Magen, sowie zur Ergänzung ein Stück minderes Gansfleisch, wird in gefällige Stücke zerhackt bezw. geschnitten und sodann mit Salz, bißchen Pfeffer, einer kleinen, fein geschnittenen Zwiebel, 1 Eßlöffel Oel, 10 Dekagramm (100 Gramm) klein geschnittenem Wurzelwerk, Spur Knoblauch, Majoran, Thymian, Lorbeerblatt und einem Spritzer Weinbrand abgemischt. Nach einstündigem Beizen mengt man noch 2 Eßlöffel Mehl und 1 Kaffeelöffel voll Tomatenmark dazu und bratet nun alles im Rohr unter öfterem Durchrühren zu schöner brauner Farbe. Jetzt wird mit Wasser oder Würfelsuppe zu vorerst dünner Sauce aufgegossen, die mit einem tüchtigen Schuß Rot- oder Weißwein und einem zerschnittenen Apfel versehen wird. Das Gansfleisch läßt man langsam weichdünsten, hebt es hierauf gut abgetropft aus der Sauce, die indessen mollig-dicklich geworden ist. Sollte Gansblut vorhanden sein, wird dies mit einem Schuß Essig in die Sauce eingerührt, sonst aber wird bloß mit ein wenig Essig gesäuert. Die Sauce passiert man schließlich durch ein feines Sieb und läßt das Gansljunge darin noch ein Weilchen dünsten. Als Beilage passen Kartoffelknödel.

Sauerkraut-Gröstel.

10 Dekagramm (100 Gramm) Schweinefleisch und 10 Dekagramm Wurst werden in feine, dünne Blätter geschnitten, mit Salz, bißchen Pfeffer oder Paprika, Kümmel, Spur Knoblauch und einer mittel-

großen, fein gehackten Zwiebel untermischt. Dies röstet man in 4 Dekagramm gut erhitztem Fett rasch steif, fügt 4—5 Stück gekochte und gewürfelte Kartoffeln hinzu, um weiterzuröſten, bis diese ein wenig Bratfarbe zeigen, worauf man Fleisch und Kartoffeln von der Pfanne hebt. Im Röstrückstand wird sodann ½ Kilogramm kalt gewaschenes, sehr gut ausgedrücktes und kurz geschnittenes Sauerkraut zugedeckt langsam gedünstet. Dabei soll nur gerade so viel mit Wasser oder Würfelsuppe ab und zu gespritzt werden, daß das Kraut nicht anbrennen kann, dennoch aber langsam eine hellbraune Färbung annimmt, bis es kernig-weich geworden ist. Jetzt fügt man Fleisch und Kartoffeln wieder hinzu und schwenkt alles ziemlich tüchtig heiß, wobei Wasser oder Würfelsuppe bloß zum Saftigmachen der Speise zugegossen wird.

Schweizer Ribele.

15 Dekagramm feinblättrig geschnittenes Ohrwangelfleisch (das ist 150 Gramm ausgelöstes Kopffleisch vom Rind) wird mit dem fein gehackten Weißen und zarten Grünen einer Porreestange, Salz, bißchen Pfeffer, Petersilie oder Selleriegrünem untermischt und sodann in 3 Dekagramm Fett zu heller Farbe geröstet. Daneben vermischt man 60 Dekagramm gekochte, grob zerdrückte Kartoffeln mit 15 Dekagramm Weizenmehl und einer Prise Salz zu einer bröseligen trockenen Masse, die locker auf das gleich hoch mit Wasser aufgegossene Fleisch gehäuft wird. Das Ganze läßt man ohne zuzudecken im heißen Rohr in etwa 30 Minuten überbacken; umgerührt wird dabei nicht. Das Ribele wird schöpflöffelweise angerichtet und mit Endivien- oder Wurzelsalat zu Tisch gegeben.

Gefüllte Salzgurken.

4 Stück gleich starke, mittelgroße Salzgurken werden dünn geschält, an beiden Enden abgekappt und dann mittels Kugelausstecher oder dünnem Messer so gut als möglich ausgehöhlt. Das ausgehöhlte Gurkenfleisch samt Kappen und die Schalen der Gurken werden fein gehackt und mit vier gehäuften Eßlöffeln voll gedünstetem Reis vermischt; 2 Stück gekochte Kartoffeln werden fein gerieben und 10 Dekagramm gekochte oder gebratene Fleischreste (oder Wurst) hackt man fein. Jetzt wird alles zusammen mit ein wenig Tomatenpüree, fein gehackter Porreezwiebel, Salz, bißchen gehacktem Dill oder Kümmel, einem Ei und Semmelbrösel nach Bedarf zu einer mittelfesten Masse abgearbeitet, mit der die gehöhlten Gurken vollgestopft werden. Nun schneidet man die gefüllten Gurken quer durch und stellt sie mit der Schnittfläche nach unten in eine leicht gefettete Kasserolle, in der sie mit kleinem Wasserzuguß in mittelheißer Röhre 25—30 Minuten zugedeckt gedämpft werden. Für Tisch nett anrichten, mit dem mit etwas Paradeis versetzten Saft überziehen und mit Reis oder Bratkartoffeln als Beilage auftragen.

Saures Wild als Fleischsalat.

Eine kleine Sellerieknolle, eine gelbe Rübe und zwei Karotten kocht man in Salzwasser weich, worauf die Wurzelgemüse geschält und in grobe Streifen geschnitten werden. In feinere Streifen schneidet man 15—20 Dekagramm (150—200 Gramm) gebratene oder gedünstete Wildfleischreste und mischt sie mit den Wurzeln und 2 Stück feinnudlig geschnittenen Essiggurkerln ab. Nun rührt man einen tüchtigen Eßlöffel passiertes Preiselbeerkompott mit 1 Kaffeelöffel Senf, Spritzer Rotwein, bißchen Essig, Salz, Spur Pfeffer, geriebenem Ingwer, ein wenig Tomatenpüree und den Saft von einer viertel Zitrone innig ab, untermengt damit den vorbereiteten Salat, der zuletzt leicht mit geriebenem Kren bestreut und nach Belieben mit ein paar hartgekochten Eischeiben belegt wird.

Wildbret auf Matrosenart.

40 Dekagramm (400 Gramm) ausgelöstes Wildfleisch vom Hirsch, Reh oder Hasen, wird in doppelt-zuckerwürfelgroße Stücke geschnitten, dann mit Salz, bißchen Pfeffer oder Paprika, 20 Dekagramm roh auf einem Reibeisen geriebenen Wurzelwerk von gelber Rübe, Karotte, Sellerieknolle und Petersilie und mit einem gehäuften Eßlöffel Mehl abgemischt. Sodann röstet man eine große, fein gehackte Zwiebel mit einem Stäubchen Zucker in 4 Dekagramm Fett hellbraun, fügt das abgemischte Fleisch hinzu, das langsam steifgeröstet wird, um nun eine kleine, zerdrückte Knoblauchzehe, einen tüchtigen Eßlöffel voll Paradeispüree und einen Schuß Rotwein beizugeben. Nachdem man mit Wasser zu dünner Sauce aufgegossen hat, dämpft man das Fleisch langsam weich, verbessert dabei mit ein wenig Senf und ein paar Tropfen Essig und gibt das fertige, mollig-dicklich gewordene Gericht mit Röstkartoffeln, Kartoffelknödeln oder abgeschmalzenen Nudeln zu Tisch.

Italienisches Wildkleinfleisch.

35 Dekagramm (350 Gramm) von den Knochen ausgelöstes Wildfleisch von Hirsch- oder Rehschulter oder -hals wird in doppelt-zuckerwürfelgroße Stücke geschnitten, die man mit ⅛ Liter Rotwein, ⅛ Liter Wasser, 15 Dekagramm klein zerschnittenem Suppenwurzelwerk, einem halben Lorbeerblatt und 2 Stengeln Thymian abmengt und in einem glasierten Geschirr über Nacht kalt beizen läßt. Kein Salz! Zur Fertigstellung röstet man eine große, grob geschnittene Zwiebel in 1 Eßlöffel Fett, vermischt mit ein wenig Oel, blaßgelb, gibt das von der Beizflüssigkeit gut abgetropfte Fleisch samt Wurzeln und das nötige Salz hinzu und röstet weiter, bis das Fleisch eine bräunliche Farbe angenommen hat und aller Flüssigkeitsgehalt verdampft ist. Wenn es soweit ist, staubt man mit 2 Eßlöffel Mehl und gibt einen tüchtigen Eßlöffel voll Tomatenpüree sowie eine

Orangenspalte samt Schale dazu, um nach abermaligem kurzen Rösten mit der Beizflüssigkeit und der noch fehlenden Wassermenge zu vorerst dünner Sauce aufzugießen. Sobald das Fleisch kernig-weich geworden ist, wird es Stück um Stück gut abgetropft aus der Sauce gehoben und in ein frisches Geschirr gegeben; die Sauce selbst, die durch das Eindünsten mollig-dicklich geworden ist, wird samt dem Wurzelwerk durch ein feines Sieb gestrichen und wieder über das Fleisch gegossen, das man noch kurz aufdämpfen läßt. Als Beilage gelten entweder abgeschmalzene Makkaroni, mit Käse bestreut, oder risotto-mäßig gedünsteter Reis.

Kaninchen-Gulyas auf Szekely-Art.

30—40 Dekagramm (300—400 Gramm) ausgelöstes Kaninchenfleisch schneidet man in nußgroße Würfeln; sodann röstet man in 4 Dekagramm Fett oder 6 Dekagramm ausgelassenen Selchspeckwürfelchen eine mittelgroße, gehackte Zwiebel tüchtig heiß, fügt das Fleisch, das nötige Salz, einen glattgestrichenen Kaffeelöffel Paprika, eine halbe zerdrückte Knoblauchzehe und eine Prise Kümmel bei, worauf man alles im eigenen Saft schwitzen läßt, bis sich das Fleisch steif anfühlt. Separat kocht man ½ Kilogramm kurz geschnittenes Sauerkraut, bis zur Hälfte mit Wasser aufgefüllt, zugedeckt kernig-weich. Dieses Kraut mischt man nun in das angeröstete Fleisch ein. Hierauf verquirlt man ¼ Liter saure Buttermilch mit einem gehäuften Eßlöffel Mehl und nußgroß Tomatenmark, mengt dies in das Gulyas ein, das nun, falls nötig, mit Wasser mollig-saftig verdünnt wird, um sodann langsam vollständig weichgedünstet zu werden. Als Beilage dienen Kartoffelknödel.

Rehragout in Rahmsauce.

50 Dekagramm (500 Gramm) ausgelöste Rehschulter wird in doppelzuckerwürfelgroße Stücke geschnitten, mit Salz und bißchen Pfeffer versehen und dann in 6 Dekagramm heißem Schweinefett steifgeröstet; nun gibt man 15 Dekagramm geputzte Wurzeln von Karotte und Sellerie bei, staubt mit 2 Eßlöffel Mehl und röstet ein Weilchen weiter. Jetzt gießt man mit ¼ Liter Buttermilch oder Sauermilch auf und läßt zuerst dick binden, ehe mit Wasser mollig-flüssig verdünnt wird. An Gewürzen gibt man ein halbes Lorbeerblatt, 2 Stengel Thymian, 1 Kaffeelöffel Senf, ein paar Kapern, eine gehackte Sardelle und eine kleine Zitronenspalte hinzu und dünstet das Fleisch zugedeckt kernig-weich. Wenn es soweit ist, werden die Fleischstückchen mittels Gabel aus der Sauce gehoben und abgetropft in ein frisches Geschirr gegeben. Die mitgedünsteten Wurzeln schneidet man kleinwürflig und gibt sie zum Fleisch. Die Sauce wird fein passiert und wieder über das Fleisch gegossen, das man nun langsam völlig weich dünsten läßt. Als Beilage passen Spätzle oder beliebige Knödel.

Kaninchenjunges.

Das Kleinfleisch von zwei Kaninchen, also zweimal zwei Schultern mit Hals, Brust, Lunge und Herz (oder das Kleinfleisch von einem Kaninchen, ergänzt mit einem hinteren Lauf) wird in gefällige Stücke zerlegt, mit ¾ Liter Wasser aufgegossen, mit 4 Eßlöffel Essig, Salz, einem Lorbeerblatt, einem Bündel geschnittenen Suppenwurzeln und ein paar Pfefferkörnern versehen und langsam dreiviertelweich gekocht. Jetzt röstet man 3 Dekagramm Mehl in 4 Dekagramm Fett zu sattbrauner Farbe, schwitzt darin 1 Kaffeelöffel fein gehackte Zwiebel kurz an, worauf mit der samt allem Wurzelwerk passierten Kaninchensuppe aufgegossen und eine Weile verkocht wird. Schließlich legt man das Fleisch ein, pikantiert mit einer fein gehackten Sardelle oder etwas Sardellenpasta, etwas Senf, Zitronensaft und ein paar Kapern und dünstet zugedeckt langsam weiter, bis das Fleisch völlig weich geworden ist. Die Sauce muß mäßig dicklich sein. Als Beilage dienen Semmel- oder Kartoffelknödeln.

Hirschpfeffer süß-sauer.

30—35 Dekagramm (300 bis 350 Gramm) ausgelöstes Schulter-, Hals- oder Brustfleisch vom Hirschen wird in kleinfingerdicke Streifen geschnitten, dann mit Salz, Prise Paprika und dem Saft einer viertel Zitrone vermischt. Knochen- und Hautabfälle kocht man mit leichtem Salzwasser und mit einer Zutat von einem Lorbeerblatt und einigen Wurzelabfällen langsam aus, so daß man etwa ¾ Liter geseihten Aufgußsud erhält. Nun schmilzt man 4 Dekagramm kleinwürflig geschnittenen Speck glasig-gelb, gibt das Fleisch nebst zwei gehäuften Eßlöffeln voll fein gehacktem Porree hinzu und röstet weiter, bis das Fleisch steif geworden ist und ein wenig Farbe angenommen hat. Ist es soweit, bestreut man das Fleisch mit 8—10 Dekagramm fein geriebenem alten Brot, röstet abermals ein Weilchen, um nun mit der geseihten Knochensuppe (oder Wasser) zu mollig-dünner Sauce aufzugießen. Sobald das Fleisch halbweich gedünstet ist, mischt man einen starken Eßlöffel Ribiselgelee, 1 Eßlöffel Paradeispüree, 1 Kaffeelöffel Senf, Spritzer Wein und Essig, sowie 2 bis 3 Stück ganz kleinwürflig geschnittene Essiggurkerl in das dämpfende Fleisch ein. Außerdem kann man noch ein wenig gelesene Rosinen einstreuen, worauf alles zusammen fertiggedünstet wird. Als Beilage gibt man am besten Semmelknödel.

Kaninchenbraten auf Küchenmeisterart.

Für 6 Personen. Der exakt zugerichtete Rücken und die beiden Läufe eines Kaninchens werden von dem feinen Deckhäutchen befreit, dann mit ein paar mit Salz und Paprika gewürzten Selchspeckstreifen durchspickt und schließlich mit Salz eingerieben; den Boden einer passenden Bratpfanne bestreut man mit Speck und Hautabfällen, einer in dünne Blätter geschnittenen Karotte und einer mittelgroßen, nudlig geschnittenen Zwiebel oder Porreestange. Mit der schönen Seite nach unten legt man das Kaninchenfleisch auf die Wurzellage, betropft mit 1 Eßlöffel Fett, während daneben ein Spritzer Wasser zugegossen wird. So vorbereitet, bratet man das Fleisch zuerst von der einen Seite, dann mit der schönen Seite nach oben gewendet unter öfterem Begießen mit dem eigenen Saft zu schöner, goldbrauner Farbe. Sollte der eigene Saft zum Begießen nicht ausreichen, wird immer ein wenig Wasser, auch ein klein wenig Weißwein, nachgegossen. Zur Fertigstellung des Saftes wird der Pfannenrückstand mit der klein gehackten Schale und dem Saft einer viertel Orange, sowie etwas Paradeispüree aufgeröstet, mit Wasser mollig-flüssig verkocht, fein passiert und über das gefällig portionierte Fleisch gegossen. Als Beilage dienen Petersilienkartoffel und Sellerieſalat oder, statt Salat, naturgedünstete Karotten.

Wildpastete vom Hasenjungen.

Für 6—8 Portionen: Das „Junge“ eines Feldhasen bestehend aus zwei Schultern, dem Hals, Kopf ohne Augen, Brustfleisch, Lunge und Herz (Leber bleibt roh und wird wenn möglich mit 1 Eßlöffel Hasenblut beiseitegestellt) wird mit Salz, bißchen Pfeffer, Majoran und geriebener Muskatnuß gewürzt; in einem passenden Geschirr schwitzt man 6 Dekagramm (60 Gramm) gewürfelten Selchspeck glasig, röstet darin eine mittelgroße gehackte Zwiebel kurz durch, worauf das Hasenjunge eingelegt, mit nur ganz wenig Wasser versehen und nun zugedeckt kernig-weich gedünstet wird. Nach dem Erkalten wird das sauber abgelöste Fleisch samt dem Zwiebelsaft, einer eingeweichten, sehr gut ausgedrückten Semmel, der Hasenleber, 5 Dekagramm roher Rindsleber und 15 Dekagramm unterspicktem Schweinefleisch zweimal durch die Fleischmaschine getrieben; das Faschierte arbeitet man sodann mit einem ganzen Ei, Prise Petersilie, dem geseihten Hasenblut und nur nach Bedarf Semmelbröſel zu einer saftig-geschmeidigen Masse ab. Diese füllt man stark zweifingerdick in eine ganz dünn mit Speck ausgelegte (oder bloß gefettete) Kasserolle, streicht glatt und bäckt die Pastete mittelheiß 1—$^5/_4$ Stunden. Für Tisch stürzen, den Auslegespeck kleinwürflig schneiden und rasch goldfarben überrösten und damit die aufgeschnittene Pastete überziehen. Außerdem mit Petersilie bestreuen und eingebrannte Linsen oder Erbsenpüree als Beilage geben.

Kraut- und Kartoffelspeisen

Gefüllte Kartoffeln.

12 Stück mittelgroße, gekochte Kartoffeln werden nach dem Ueberkühlen geschält, worauf man eine Kappe abschneidet und die Kartoffeln so gut als möglich aushöhlt. Das Ausgehöhlte wird klein gehackt, 10 Dekagramm beliebige Wurst schneidet man kleinwürflig und nebenbei hackt man ein Stückchen Zwiebel, bißchen Petersilie, einen Champignon und eine Spur Kuttelkraut (Thymian) fein zusammen. Das gehackte Kräutel schwitzt man in 1 Eßlöffel Oel heiß und mengt es dann zu den Kartoffeln mit Wurst, gibt noch ein wenig Reibkäse, Rosenpaprika und eventuell ein ganzes Ei (oder 1 Eßlöffel Milei mit ein wenig Wasser) zu einer formfesten Masse darunter, mit der die Kartoffeln gefüllt und schließlich mit der Kappe bedeckt werden. Nun löst man 2 Eßlöffel Paradeismark mit etwa ½ Liter Würfelsuppe auf und gießt dies über die in eine Kasserolle eng eingesetzten Kartoffeln, die halbhoch in der Flüssigkeit stehen sollen. Darauf streut man reichlich gehackte Petersilie und läßt das Ganze lose zugedeckt am Herdrand oder im Rohr dämpfen, bis der suppige Saft mollig-flüssig eingedämpft ist. Mit diesem Saft überzogen und mit Sellerieſalat oder mit Bohnenpüree mit Zwiebel kommen die Kartoffeln zu Tisch.

Sellerielaibchen zu Krautgemüse.

Eine ganze Sellerieknolle und 1 Kilogramm Kartoffeln kocht man — jedes für sich — in Salzwasser weich, worauf man beides brennheiß schält und durch die Kartoffelpresse drückt. In 4 Dekagramm (40 Gramm) licht angerösteten Speckwürfelchen schwitzt man ein Stückchen feinst gehackte Zwiebel, vermischt mit Petersilie, blaßgelb und vermengt dies gut mit 3 Stück kleinwürflig geschnittenen Semmeln. Diese Semmeln werden nebst dem nötigen Salz, 10 Dekagramm Weizengrieß, 15 Dekagramm Mehl und einem ganzen Ei recht innig in die Sellerie-Kartoffelmasse eingeknetet, so daß ein festerer Teig entsteht, aus dem auf bebröseltem Brett 8 Stück gleich große Kugeln geformt und diese in Laibchenform zurechtgedrückt werden. Die Stücke legt man in bodenbedeckt erhitztes Fett und

bratet sie je 10—12 Minuten von jeder Seite zu goldbrauner Farbe durch. Als Beilage dient jedes beliebige Krautgemüse oder Rotkraut usw. Der Bratenrückstand kann mit etwas Paradeispüree aufgeröstet, mit Kümmel gewürzt und mit Selleriewasser zu dünnem Saft vergossen und verkocht werden, der neben die gebratenen Knödel gegossen wird.

Gemüse-Kartoffelpüree.

½ Kilogramm gereinigtes, klein gewürfeltes Gemüse von Karotten, Sellerieknolle, Blumenkohl und weißem Lauch (Porree) kocht man, mit schwach gesalzenem Wasser knapp bedeckt, langsam weich und gibt gegen Schluß einen Suppenwürfel bei. Nebenbei drückt man 1 Kilogramm frisch gekochte, brennheiß geschälte Kartoffeln durch die Presse, würzt mit ein bißchen Muskatnuß, Salz, um nun den abgeseihten Gemüsesud kräftig darunterzurühren. Weiters rührt man noch so viel kochend heiße Magermilch ein, daß ein lockerer Brei entsteht, in den zuletzt die weichgekochten Gemüse eingemischt werden. Mit Petersilie bestreut anrichten und mit Sardellensauce auftragen.

Buttermilch-Kartoffeln.

6 Dekagramm (60 Gramm) kleinwürfliger Selchspeck wird gelb geröstet, worauf man darin ein Kilogramm gekochte, in grobe Blätter geschnittene Kartoffeln mit Salz, bißchen Pfeffer und einem gehäuften Eßlöffel Mehl tüchtig heiß schwenkt. Nun gießt man die Kartoffeln mit Buttermilch oder gesprudelter saurer Milch nahezu gleich hoch auf und läßt sie zugedeckt am Herdrand oder offen in der Bratröhre 25—30 Minuten dämpfen. Für Tisch mit gehacktem Schnittlauch bestreuen und mit Paradeissalat auftragen.

Ueberbackene Käsekartoffeln.

1 Kilogramm brennheiß geschälte Kartoffeln werden sogleich durch die Presse gedrückt oder fein gerieben; dann läßt man ¼ Liter Magermilch mit 8—10 Dekagramm beliebigen, klein geschnittenen Hartkäseresten, bißchen Salz und nußgroß Butter unter Rühren aufkochen, worauf man die geriebenen Kartoffeln einmischt und nun kräftig durchrührt. Dabei wird mit ein wenig gestoßenem oder gehacktem Kümmel, paar Tropfen Suppenwürze und 1 Kaffeelöffel Petersilie verbessert und schließlich noch, fein gehackt, eine kleine Essiggurke, 4 Kapern und eine Sardelle eingemengt. Die Masse soll eine Festigkeit wie dickes Kartoffelpüree aufweisen; man häuft sie

bergartig auf eine gefettete, mit Bröſel beſtreute Omelettenpfanne und bäckt ſie in heißem Rohre in etwa 20 Minuten zu ſchwacher Farbe. Für Tiſch in nette Portionen teilen und je Portion mit 1 Stückchen ausgelöſtem Räucherhering ſowie einer fächerartig geſchnittenen ſauren Gurke garnieren.

Erdäpfel in der Montur mit Topfen.

1—1½ Kilogramm gleich große Kartoffeln werden ſamt Schale (Montur) ſauber gewaſchen, noch feucht mit Salz eingeſtreut, dann auf ein trockenes Backblech gelegt und nun in heißer Röhre unter öfterem Rütteln weichgebraten, bis die Schale aufſpringt, bezw. ein Nadeleinſtich die nötige Weichheit anzeigt. Dieſe Kartoffeln werden ſamt den Schalen in einer Schüſſel gehäuft angerichtet und erſt bei Tiſch entweder von der Hausfrau oder mit mehr oder weniger Geſchicklichkeit von den Eſſenden ſelbſt geſchält. Nebenbei trägt man in einer Schüſſel 20—25 Dekagramm locker paſſierten Topfen (200 bis 250 Gramm Quark) auf, mit dem die Kartoffeln nach Belieben beſtreut werden. Zum Dazutrinken reicht man heiße, friſche Magermilch.

Eingebranntes Sauerkraut.

Aufgewärmt ſchmeckt das eingebrannte Sauerkraut beſſer; wir machen es alſo tagszuvor und haben am nächſten Tag bloß ein paar gebratene Wurſtſcheiben dazuzumachen, um eine gute Abendſpeiſe zurechtzurichten. ¾ Kilogramm Sauerkraut wird mit gleich hoch Waſſer, wenn möglich mit einer Selchſpeckſchwarte oder einem Selchknochen, bißchen Kümmel und Salz aufs Feuer geſtellt und zugedeckt kernig-weich gekocht. Bis dahin ſchmilzt man 6 Dekagramm (60 Gramm) würfligen Selchſpeck glaſig, röſtet darin 4 Dekagramm Mehl zu goldgelber Farbe, fügt nun eine kleine, feinnudlig geſchnittene Zwiebel bei, um nach kurzem Röſten mit einer kleinen, fein zerdrückten Knoblauchzehe zu würzen und nun gleich mit dem Sauerkrautwaſſer aufzugießen. Sobald die entſtehende mollige Sauce glatt verkocht iſt, rührt man ſie in das Sauerkraut ein und läßt alles zuſammen noch ein Weilchen dämpfen. Man kann das Kraut mit nur halb ſo viel Mehl einbrennen, in welchem Falle aber eine kleine, roh geriebene Kartoffel in das Sauerkraut eingerührt werden muß, das man hierauf noch 20 Minuten langſam dämpfen läßt. — Als einfaches Hauptеſſen wird das Kraut mit einem Kartoffelknödel je Portion angerichtet und mit einer überbratenen Räucherſpeckſcheibe belegt.

Herdflecken mit Sauerkrautfülle.

¾ Kilogramm am Vortag gekochte Kartoffeln werden geschält, fein gerieben und hierauf mit 12 Dekagramm (120 Gramm) Weizenmehl, 8 Dekagramm feinem Weizengrieß oder feinem Maismehl, bißchen Salz, einem ganzen Ei, ein wenig geriebener Muskatnuß und nußgroß Fett zu einem glatten Teig geknetet. Diesen Teig wälzt man in Rollenform und schneidet ihn in zwölf gleiche Teile, die auf bemehltem Brett zu runden Flecken, und zwar schwach halbfingerdick ausgerollt werden. Diese Kartoffelflecken bäckt man nun auf der sauber abgewischten heißen Herdplatte von links und rechts zu palatschinkenmäßiger Farbe durch und legt diese trockenen Flecken, einen über den anderen, zwischen zwei Tellern warm. Dabei werden die anfangs ein wenig steifen Erdäpfelflecken weich und überdies kann man vor jeder Neuauflage eines Herdflecken den vorhergehenden mit etwas zerlassenem Fett bestreichen. Daneben schneidet man ½ Kilogramm kalt gewaschenes, gut ausgedrücktes Sauerkraut ein paarmal durch und dünstet es dann auf 1 Eßlöffel Fett mit ein wenig gehackter Zwiebel möglichst im eigenen Saft zugedeckt kernig-weich. Gewürzt wird das Kraut mit Salz, Kümmel, einem Stäubchen Zucker und 1 Eßlöffel Tomatenpüree. Die vorgebackenen Herdflecken werden knapp vor dem Auftragen mit dem heißen, gewissermaßen trockenen Kraut gefüllt und zusammengeschlagen. Nicht direkt als Beilage, aber sehr gut passend dazu ist gesprudelte saure Buttermilch.

Brünner Sauerkraut.

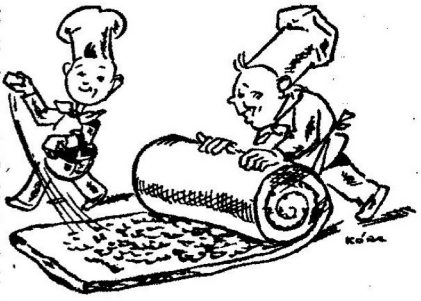
½ Kilogramm einmal durch kaltes Wasser gezogenes Sauerkraut wird kurz geschnitten, dann mit Salz und Kümmel gewürzt, halbhoch mit Wasser aufgegossen und dann zugedeckt kernig-weich gekocht. Wenn es soweit ist, reibt man 3 Stück mittelgroße, roh geschälte Kartoffeln auf einem Reibeisen direkt in das kochende Kraut ein, verrührt gut und läßt zumindest noch 20 Minuten leise weiterdünsten, wobei nach Bedarf mit Wasser zu molliger Beschaffenheit verdünnt wird. Bis dahin röstet man in 3 Dekagramm Fett eine große, fein gehackte Zwiebel blaßgelb, würzt mit ein wenig zerdrücktem Knoblauch und 1 Eßlöffel Tomatenpüree, fügt eine Portion aus dem Darm gelöste Hausleberwurst hinzu, um dies nach nochmaligem Durchrösten in das Kraut einzumischen. Eventuell kann man auch noch einen mit 1 Eßlöffel heißem Wasser aufgelösten Suppenwürfel beifügen und brillant wird das Kraut mit einer Beilage von kleinen, ungefüllten Kartoffelknödeln munden.

Erdäpfelstarz mit Speck.

1 Kilogramm Kartoffeln werden roh geschält, kalt gewaschen, geviertelt und dann in einem engeren Geschirr gleich hoch mit Wasser aufgefüllt; mit Salz und etwas Kümmel versehen, läßt man

die Kartoffeln halbweich kochen. Daneben erhitzt man 25—30 Dekagramm helles Roggenmehl ohne jeden Zusatz auf einer Eisenpfanne über kleinem Feuer und unter ständigem Rühren, bis das Mehl einen angenehmen Backgeruch ausströmt; man nennt dies „Mehl linden". Dieses gelindete Mehl wird nun vollkommen trocken auf die langsam weiterkochenden Kartoffeln gleichmäßig verteilt, also nicht eingerührt. Damit auch die Mehloberfläche vom Sud erreicht wird, sticht man mit einem Kochlöffelstiel ein paar Löcher durch das Mehl. Sobald die Kartoffeln vollends weich geworden sind, gießt man das überflüssige Wasser durch Neigen des Geschirres ab. Die zurückbleibende Masse bearbeitet man hierauf mit einem Kartoffelstampfer oder stärkerem Kochlöffel zu einem festen Klumpen. Nun röstet man in breiter Pfanne 8—10 Dekagramm (80—100 Gramm) derben geräucherten Speck zu goldener Farbe, schwitzt darin ein Stückchen gehackte Zwiebel und verteilt darüber die Kartoffelmasse, die unter häufigem Durchschaufeln und Zerkleinern 20—25 Minuten am Herdrand oder im Rohr ausgedünstet wird. Locker gehäuft anrichten und mit grünem Salat oder mit kalter dicker Buttermilch bezw. heißer Magermilch zu Tisch geben.

Kartoffel-Krautstrudel.



¾ Kilogramm fein geschnittenes Weißkraut wird einmal durch kaltes Wasser gezogen, gut ausgedrückt und dann mittelfein gehackt (oder man treibt das in grobe Stücke geschnittene Weißkraut einfach durch die Fleischmaschine). Hierauf schmilzt man 1 Kaffeelöffel Zucker in 1 Eßlöffel Fett goldbraun, röstet darin ein Stückchen Zwiebel kurz an, gibt das Kraut nebst Salz, bißchen Kümmel, Pfeffer oder Paprika hinzu und dünstet es nun zugedeckt kernig-weich. Zum Schluß spritzt man mit ein paar Tropfen Essig, rührt 1 Eßlöffel Paradeispüree ein und läßt überkühlen. Indessen werden 60 Dekagramm (600 Gramm) brennheiß geschälte Kartoffeln fein zerdrückt oder gerieben, mit 10 Dekagramm Weizenmehl, 5 Dekagramm Weizengrieß, einem ganzen Ei, bißchen Salz rasch zu einem glatten Teig angemacht, den man in zwei Teile teilt und jeden Teil in Backblechlänge in Schlangenform wälzt. Diese Teigschlangen rollt man auf bemehltem Brett in zweihändebreite Rechtecke aus und besetzt die Längsmitte der beiden Teigflächen mit der Hälfte des vorbereiteten Krautes. Nun schlägt man den Teig über der Fülle zusammen, legt die beiden Strudel mit der Naht nach unten auf ein leicht gefettetes Backblech und bäckt sie sodann in gut erhitzter Röhre 35—40 Minuten goldfarben, wobei ab und zu mit gelöster

Butter bestrichen wird. Für Tisch schön portionieren und mit Paradeisſauce umkränzt oder aber mit Kartoffelſalat als Beilage auftragen.

Bayriſches Kraut.

1 Kilogramm friſches Weißkraut wird in daumennagelgroße Fleckerl geſchnitten, in ein Sieb gegeben, mit kaltem Waſſer abgeſchwemmt, ſodann in einem paſſenden Geſchirr abgemiſcht mit 2 Stück roh geſchälten, blättrig geſchnittenen Kartoffeln und mit etwa halbhoch friſchem Waſſer aufgefüllt. Gewürzt wird mit Salz nach Bedarf, Priſe weißem Pfeffer, 3 Stück Würfelzucker und einer Priſe Kümmel, worauf man das Kraut recht flott zugedeckt kernigweich kocht. Bis dahin röſtet man eine mittelgroße, fein gehackte Zwiebel in 4 Dekagramm Fett mit 3 Dekagramm Mehl blaßgelb, parfümiert dies mit erbsgroß zerdrücktem Knoblauch, um dieſe Einbrenn ſogleich recht innig in das kochende Kraut einzurühren, das mollig gebunden ſein ſoll. Zuletzt wird das Kraut mit Weineſſig wohl gut, jedoch nicht zu ſcharf geſäuert und noch 10 Minuten langſam gedünſtet. — Als Auflage für ein Haupteſſen dient ein Stück knuſperig gebratene Hauswurſt, alſo Blut-, Leber- oder Bratwurſt.

Gebackene Kartoffelknödel.

¾ Kilogramm friſch gekochte Kartoffeln werden brennheiß geſchält und ſogleich durch die Kartoffelpreſſe gedrückt; in nußgroß Fett ſchwitzt man ein kleines Stück fein gehackte Zwiebel, vermiſcht mit Peterſilie, heiß, röſtet darin 10 bis 15 Dekagramm (100—150 Gramm) kleinwürflig geſchnittene Wurſt gut durch und arbeitet dies nebſt ein wenig Salz, Pfeffer oder Paprika, einem ganzen Ei (oder entſprechend Eipulver) und 8 Dekagramm Mehl mit den gepreßten Kartoffeln zu einem glatten, feſten Teig. Daraus formt man 8 Stück gleich große Kugeln, die etwa daumendick in die Breite gedrückt werden. Dieſe flachen Knödel ſetzt man nebeneinander in eine gefettete Pfanne und bäckt ſie unter einmaligem Wenden im heißen Rohr oder am Herdrand in 15—20 Minuten zu hellbrauner Farbe. Als Beilage dient warmer Krautſalat oder aber ein beliebiges eingebranntes Gemüſe.

Für bessere Gelegenheiten

Weinkrautgansl.

Für 4 Portionen wird ein Teilstück einer Gans besorgt, also entweder Schenkel (Biegel) oder Brust bezw. Rückenstück mit Brust und Schenkel im Gewicht von etwa 80 Dekagramm (800 Gramm). Das Fleischstück wird kalt gewaschen, abgetrocknet, rundum mit Salz eingerieben und an der Fleischseite außerdem mit ganz wenig Majoran eingestreut, worauf man das Gansfleisch mit ein wenig Fett und 4 Eßlöffel Wasser in ein heißes Rohr schiebt und von allen Seiten zu hellbrauner Farbe bratet. Wenn es soweit ist, wird das reine Bratenfett, das sich durch das Ausbraten von Gansfett vermehrt hat, zum großen Teil abgegossen, um darin eine mittelgroße, feinnudlig geschnittene Zwiebel blaßgelb zu rösten, worauf man 1 Eßlöffel Zucker beifügt und diesen glasigschmelzen läßt, um nun mit einem kleinen Spritzer Essig abzuschrecken. Jetzt fügt man 60 Dekagramm frisch vom Faß genommenes Sauerkraut, eine Prise Kümmel, das nötige Salz, sowie eine roh geriebene, zerdrückte halbe Knoblauchzehe hinzu und dünstet das Kraut möglichst im eigenen Saft kernig-weich. Wenn es soweit ist, wird das Gansfleisch in vier Vierteln zerlegt und in das Kraut eingebettet, um sodann mit ⅛ Liter Weißwein und beiläufig ¼ Liter Wasser so aufzugießen, daß die Flüssigkeit nicht ganz zum oberen Rand des Krautes reicht. Nach dem Aufkochen reibt man eine kleine rohe Kartoffel auf einem Reibeisen direkt in das Weinkrautgansl ein, verrührt gut und läßt alles zusammen weichdämpfen. Als Beilage dienen Kartoffeln oder Semmelknödel.

Wildbraten mit Edelpilzen.

Für 6 Portionen besorgt man 60—80 Dekagramm (600 bis 800 Gramm) knochenfreies Wildbretfleisch, und zwar entweder Hirsch oder Reh. Das Fleisch wird von den feinen Deckhäutchen sauber abgezogen, worauf man es mit etwa 3 Dekagramm dünn geschnittenen Speckstreifen spickt und dann tüchtig mit Salz und ein klein wenig gehackter Petersilie einreibt. Den Boden einer passenden Bratpfanne streut man mit den Hautabfällen, ein paar Zwiebelringen, 10 Dekagramm feinblättrig geschnittenen Suppenwurzeln, einem halben Lor-

beerblatt, 2 Stengeln Thymian und einer winzigen Zitronenspalte aus, darauf legt man das Fleisch, überzieht es mit 1 Eßlöffel Fett, gießt nebenbei ein wenig Wasser zu und bratet das Wildbret sodann in gut erhitzter Röhre unter öfterem Begießen, bis ein Gabeleinstich die nötige Weichheit anzeigt. Während das Fleisch einstweilen warm gestellt wird, staubt man den Bratenrückstand mit ein wenig Mehl, fügt 1 Eßlöffel Paradeis hinzu und gießt nach kurzem Rösten mit Wasser zu dünner Beschaffenheit auf. Hierauf streicht man den Saft samt Wurzeln durch ein feines Haarsieb; daneben schwitzt man 6—10 Dekagramm feinblättrig geschnittene Champignons in nußgroß Butter mit einer Prise Petersilie tüchtig heiß, gießt mit dem passierten Saft auf und läßt kurze Zeit scharf durchkochen. Damit überzieht man das indessen in dünne Scheiben geschnittene Wildbret und reicht Nudeln oder Reis und separat eingemachte Preiselbeeren als Beilage.

Hühner-Paprikas.

Für 4 Portionen wird ein tadellos gesäubertes Suppenhuhn kalt gewaschen, gut abgetrocknet und dann halbiert. Die Hühnerhälften teilt man in je ein vorderes und hinteres Viertel und halbiert auch diese Viertel nochmals, so daß acht Fleischstücke vorhanden sind, die mit Salz und ein klein wenig Mehl eingestreut werden. Das Hühnerfleisch röstet man nun in 6 Dekagramm Schweinefett, vermischt mit nußgroß Butter, zu goldgelber Farbe und legt es dann beiseite. Im Bratfett werden zwei mittelgroße, auf einem Reibeisen fein geriebene Zwiebeln tüchtig heiß geröstet, dann mit einem glattgestrichenen Kaffeelöffel Paprika, bißchen Paradeismark und 2 Eßlöffel voll Mehl versehen und nach kurzem Schwitzen mit ¼ Liter saurer Buttermilch aufgegossen. Nachdem sich die Sauce dick binden konnte, wird sie mit Wasser oder Würfelsuppe nach Bedarf molligflüssig verdünnt, um nun das Hühnerfleisch einzulegen und zugedeckt langsam völlig weich zu dünsten; falls vorhanden, läßt man ein Stückchen Selchspeckschwarte mitdünsten. Die Sauce soll bis zum Weichwerden des Fleisches mollig-dicklich geworden sein. Als Beilage dienen abgeschmalzene Nudeln oder risottomäßig gedünsteter Reis.

Rebhuhn mit Speklinsen.

Für 4 Portionen werden zwei sauber gerupfte und geputzte junge Rebhühner innen und außen gesalzen und gepfeffert, im Brustfleisch reichlich gespickt und mit Spagat so gebunden, daß sie beim Braten ihre Form behalten. Mit Fett mäßig übergossen, läßt man die Rebhühner in heißer Röhre 20—25 Minuten braten, bis ein wasserheller Tropfen nach einem Einstich aus der Brust quillt. Sodann zuerst halbiert, werden die Schenkel abgetrennt, die Brüste in zarte Filets aufgeschnitten und schön angerichtet. Das Bratfett wird zum Großteil abgegossen, dafür ein Stückchen Butter ausgeschäumt, wenig mit Wasser vergossen und verkocht und passiert neben den Rebhühnern

serviert. — Specklinsen. 30 Dekagramm Linsen werden über Nacht geweicht, mit frischem Wasser zugestellt und weichgekocht. In nußgroß Fett läßt man zusammen feinst gehackte Zwiebel, Petersilie, Zitronenschale, Kapern, Sardelle und Essiggurkerl, bißchen Thymian und Lorbeerblatt, zusammen ein gehäufter Eßlöffel voll, anschwitzen, staubt es mit ganz wenig Mehl und gießt nach abermaligem kurzen Durchrösten mit dem Linsensud zu dünner Sauce auf, würzt mit Zitronensaft und Essig und läßt darin die abgetropften Linsen eine Weile verkochen. Für Tisch werden sie mit bräunlich gerösteten Selchspeckwürfelchen samt Fett abgebrannt.

Gans, Ente oder Puter mit Aepfeln gebraten.

Für 6 Portionen: Eine halbe Gans oder ein halber Puter (Indian) oder aber eine ganze Ente wird nach dem Säubern und Ausnehmen kalt gewaschen, abgetrocknet und dann gut mit Salz eingerieben. Die Innenseite, also die Fleischseite, reibt man außerdem mit ein wenig gehacktem Sellerie-grün oder mit Majoran ein. Das Geflügel legt man mit der Hautseite nach unten (die Ente mit der Brust nach unten) in eine passende Pfanne, deren Boden halbfingerdick mit Wasser bedeckt wurde; Gans oder Ente bleiben ohne Fettzusatz, Indian hingegen begießt man mit 1—2 Eßlöffel Fett. Nun wird das Geflügel unter seltenem Begießen zuerst an der nach oben liegenden Seite zu heller Farbe angebraten, sodann mit der schönen Seite nach oben umgedreht und in gleichbleibender guter Mittelhitze unter immer häufigerem Begießen schön goldbraun fertiggebraten. Wenn aller Wassergehalt verdampft sein sollte, darf immer ein wenig Wasser zugegossen werden, gerade nur so viel, als zum Begießen des Fleisches notwendig ist. Bis dahin ist aber auch schon überschüssiges Fett, besonders reichlich beim Gansbraten, abzugießen und ein andermal zur Gemüsebereitung oder als Brotaufstrich zu verwenden. Wenn nun das Geflügel bereits eine schöne Bratfarbe aufweist (jedoch noch nicht fertiggebraten ist), legt man nebenbei 2—3 Stück trockengewischte Aepfel ein und läßt sie kernig-weich mitbraten. Für Tisch umlegt man das schön zerteilte Geflügelfleisch mit den geviertelten Aepfeln; den Bratensaft staubt man mit einer Spur Mehl, gießt mit Wasser zu suppiger Beschaffenheit auf, um den Saft nach kurzem Verkochen zu seihen und separat zu Tisch zu geben. Als Beilage gibt man Kartoffelknödel mit warmem Krautsalat oder Rotkraut mit mitgebratenen Kartoffeln.

Kasseler Schweinsvogerl.

Für vier Portionen werden 60 Dekagramm mageres ausgelöstes Schweinsschulterfleisch im ganzen in vier möglichst gleiche dickliche Stücke geschnitten oder man verwendet das ausgelöste Fleisch von zwei hinteren Schweinsstelzen (Eisbein). Das Fleisch wird 3 Tage vorher mit genügend Salz, Spur Knoblauch und Kümmel und einer starken Messerspitze Zucker eingerieben, eng in ein glasiertes Geschirr gepreßt und kühl gestellt, während des Beizens jedoch öfters gewendet. Zur Fertigstellung bestreut man den Boden eines Bratgeschirres mit einer mittelgroßen, fein geschnittenen Zwiebel, ordnet darauf das gebeizte Fleisch mit eigenem Saft, fügt ein viertel Lorbeerblatt bei und bratet die Vogerl unter öfterem Begießen mürbe und zu rotgoldener Farbe; Wasser nur nach Bedarf zugießen. Der Zwiebelsaft wird fein passiert und über die in Scheibchen geschnittenen Vogerl gegossen. Als Beilage gibt man eingemachtes Grüngemüse oder Kartoffelpüree oder gelbes Erbsenpüree.

Suppenhuhn mit Gemüsen.

Ein sauber geputztes und ausgenommenes Suppenhuhn wird in zwei vordere und zwei hintere Viertel zerlegt, kalt gewaschen und nun mit beiläufig 1¼ Liter Wasser aufgegossen. Vorerst bloß mit Salz gewürzt, läßt man aufkochen und fügt dann hinzu: einen geschälten Kohlrabi, würflig geschnitten; zwei geputzte Champignons, blättrig geschnitten; eine kleine Karfiolrose, in kaltem Wasser gewaschen und in kleine Stückchen zerteilt; zwei mittelgroße, geputzte und kleinwürflig geschnittene Karotten; 10 Dekagramm (100 Gramm) geputzten Sprossenkohl und zwei geschälte, gewürfelte Paradeiser oder 2 Eßlöffel weiches Tomatenpüree. Nach abermaligem Aufkochen gibt man noch 5 Dekagramm Reis und eine tüchtige Prise gehacktes Selleriegrün bei und kocht alles zugedeckt sehr langsam bis zum Weichwerden des Fleisches. Man gibt die Hühnerviertel mit reichlich Gemüse und Suppe im Topf oder auf Suppentellern zu Tisch.

Magdalenenkuchen.

12 Dekagramm (120 Gramm) gestocktes Backfett rührt man mit 8 Dekagramm gesiebtem Zucker, 1 Paket Vanillezucker, der feinst gehackten Schale einer viertel Zitrone und nach und nach 2 Eidottern sowie 1 Kaffeelöffel Rum sehr schaumig. Sodann werden 2 Eiweiß steifgeschlagen, mit 3 Dekagramm Zucker versetzt und nochmals sehr steifgeschlagen, worauf man mit ein wenig Schnee die Fettmasse zuerst lockert und erst dann den übrigen Schnee sowie 12 Dekagramm griffiges Weizenmehl, das mit einer guten Messerspitze Backpulver abgemischt wurde, mit einem Kochlöffel einrührt. Diese Masse wird nun daumendick in eine gefettete und ausgestaubte kleinere Tortenform oder Kasserolle gefüllt und glattgestrichen, von oben vorsichtig mit

zerklopftem Ei bestrichen und mit 6 Dekagramm abgezogenen, stiftelig geschnittenen Mandeln bestreut. Den Magdalenenkuchen bäckt man hierauf in mittelheißer, von Anfang an geschlossen gehaltener Röhre zirka 35—40 Minuten zu goldgelber Farbe. Für Tisch erkalten lassen und in etwa 6—8 nette Portionen aufschneiden.

Böhmischer Karpfen.

Für 6 Portionen besorgt man einen Karpfenkopf, sechs kochfertig hergerichtete Karpfenportionen von je 15 Dekagramm und womöglich das Blut eines frisch getöteten Karpfens, das sogleich mit 1 Eßlöffel Essig unterrührt wird. Den Karpfenkopf stellt man mit Wasser bedeckt aufs Feuer, fügt Salz, bißchen Wurzelzeug, Zwiebel, Spur Lorbeerblatt, Thymian und Selleriegrün bei und kocht daraus eine würzige Aufgußsuppe. Dann röstet man 1 Eßlöffel Mehl mit einer starken Messerspitze Zucker in 4 Dekagramm Fett, gemischt mit Butter, dunkelbraun, fügt eigroß Ribiselmarmelade oder passierte eingemachte Preiselbeeren hinzu und gießt mit der geseihten Karpfenkopfsuppe und dem ebenfalls geseihten Karpfenblut und etwas Rotwein zu suppiger Sauce auf. Dazu fügt man 4 Dekagramm gelesene Rosinen und 6—8 Dekagramm grob gehackte Nüsse, legt die leicht mit Salz eingeriebenen Karpfenportionen ein und streut während des 25 Minuten langen Dünstens so viel geriebene Lebkuchenbröseln ein, daß sich die Sauce mollig bindet. Mit lockeren Semmelknödeln servieren.

Jägerschnitzerl vom Rindfleisch.

4 Stück flach geschnittene Schnitzeln von mürbem hinteren Rindfleisch im Einzelgewicht von 6—8 Dekagramm (60—80 Gramm) werden dünn geklopft, mit Salz und gehackter Petersilie bestreut und von beiden Seiten stark in Mehl getaucht. 2 Stück geputzte Champignons und zwei kleine Essiggurkerl schneidet man in ganz dünne Scheiben, während 6 Stück Kapern, eine kleine Zwiebel, bißchen Majoran und eine Sardelle fein gehackt werden. Nun bratet man die Schnitzeln in 1 Eßlöffel sehr heißem Fett rasch von beiden Seiten zu einiger Farbe, streut dann Pilze, Gurkerl und das Feingehackte darüber, um nach kurzem Schwitzen mit einem tüchtigen Schuß Rotwein und ein wenig Tomatenpüree zu pikantieren, mit Wasser mollig-flüssig aufzugießen und das Fleisch zugedeckt langsam weichdünsten zu lassen. Als Beilage gelten Nudeln, Nockerl oder Knödel.

Baumwollſtrudel.

Eine Mittags- oder Jauſenmehlſpeiſe für 10 Portionen. In einem Weitling gibt man 45 Dekagramm Weizenmehl, drückt ſeitlich eine Grube ein, in der man 2 Dekagramm Germ (20 Gramm Hefe), aufgelöſt mit ⅛ Liter lauwarmer Milch, mit ſo viel Mehl vermengt, daß ein weicher Vorteig, das ſogenannte Dampfel entſteht. Dieſer Teig wird von oben ein wenig mit trockenem Mehl beſtreut, das Ganze dann zugedeckt an warmem Ort geſtellt, bis das Dampfel recht hoch aufgegangen iſt. Nun vermengt man 4 Dekagramm lauwarme Butter mit einer kleinen Priſe Salz, der fein gehackten Schale einer halben Zitrone, 8 Dekagramm Zucker und einem Eidotter und arbeitet dies nebſt ſo viel lauwarmer Milch in das vorbereitete Dampfel ſamt allem Mehl ein, daß ein halbweicher Teig entſteht. Dieſer wird tüchtig durchgeknetet, zugedeckt hoch aufgehen gelaſſen, dann abermals geknetet und ſchließlich auf ein mehlbeſtaubtes Brett geſtürzt. Indeſſen werden drei abgerindete, in Milch geweichte Semmeln gut ausgedrückt und fein paſſiert. Hierauf rührt man 6 Dekagramm geſtocktes, helles Backfett oder Butter mit 8 Dekagramm Zucker ſehr ſchaumig und fügt nach und nach 2 Eidotter und die paſſierten Semmeln dazu; hernach wird der ſehr ſteif geſchlagene Schnee von 3 Eiweiß mit 1 Paket Vanillezucker und 1 Eßlöffel Staubzucker nochmals ſehr ſteif geſchlagen und in die fertige Maſſe locker eingerührt. Nun rollt man den abermals gerafteten Teig in ein halbfingerdickes Rechteck von beiläufig 30 Zentimeter Breite aus und beſtreicht die Fläche gleichmäßig mit der Fülle. Das Ganze wird ſodann ſtrudelförmig zuſammengerollt und mit der Naht nach unten in eine gefettete Backpfanne mit hohen Rändern eingelegt; dabei ſoll kein Zwiſchenraum bleiben. Sobald der Strudel zugedeckt an warmem Ort um die Hälfte höher aufgehen konnte, übergießt man ihn mit ¼ Liter heißer Milch, beſtreut mit 10 Dekagramm Kriſtallzucker und 6 Dekagramm grob gehackten Mandeln oder Nüſſen und bäckt hierauf in mittelheißer, von Anfang an geſchloſſen gehaltener Röhre ¾ Stunden zu goldbrauner Oberfarbe. Für Tiſch in Portionen aufſchneiden, überzuckern und mit heißer Karamelmilch umkränzt auftragen. — Karamelmilch: Auf reiner Eiſenpfanne läßt man 15 Dekagramm Staubzucker unter Rühren über kleiner Flamme goldbraun ſchmelzen, gießt mit ⅜—½ Liter Milch auf, läßt aufkochen und verwendet die Milch ſogleich. Wird der Strudel als Jauſengebäck verwendet, ſchneidet man ihn nach dem Erkalten wie jeden anderen Hefeteigſtrudel auf.

Mehlspeisen und Süßigkeiten

Grießfleckerl.

Aus 25 Dekagramm (250 Gramm) Weizenmehl, nußgroß zerlassenem Schweinefett, einer Prise Salz, einem ganzen Ei und Wasser nach Bedarf wird ein fester, glatter Nudelteig geknetet, woraus zwei Laibchen geformt werden, die man 20 Minuten rasten läßt. Auf möglichst wenig bestaubtem Brett rollt man diese Teiglaibchen zu messerklingendicken Flecken aus, die man ein wenig übertrocknen läßt, bis sie nicht mehr kleben. Sobald es soweit ist, schneidet man die Teigflecken zuerst in vierfingerbreite Streifen, legt diese übereinander, um davon fingerdicke Streifchen und diese wieder in viereckige Fleckerl zu schneiden. Die Fleckerl werden mit gespreizten Fingern aufgelockert und dann in reichlich kochendes Salzwasser geworfen, 8—10 Minuten flott durchgekocht, dann abgeseiht, kalt geschwemmt und zum Abtropfen beiseitegestellt. Unterläßt man das Kaltschwemmen der Fleckerl, picken sie so wie auch andere gekochte Teigwaren zusammen. Zur Fertigstellung röstet man in 4 Dekagramm heißem Schweinefett 6 Dekagramm groben Weizengrieß unter ständigem Rühren schön goldfarben und würzt den Grieß ganz leicht mit Salz. Nun unterrührt man den sehr heißen, gerösteten Grieß mit 4 Eßlöffel kalter Milch, so daß der Grieß quellen kann, ohne aber „naß" zu werden. Jetzt kommen die abgetropften Fleckerl hinzu, die mit dem Grieß gut abgemengt und unter öfterem Durchschaufeln teilweise krustig angeröstet werden. Eine beliebte Beilage zu Grießfleckerln ist Endiviensalat, doch können die Fleckerl auch stark überzuckert und mit Zwetschkenröster als Süßspeise aufgetragen werden.

Haferreis-Schmarrn.

20 Dekagramm (200 Gramm) Haferreis wird mit 1 Liter mildsaurer Buttermilch und ganz wenig Salz vermischt und einige Stunden kalt gestellt; sodann läßt man 4 Dekagramm Fett in einer breiten Pfanne heiß werden, verteilt die Haferreismasse darüber und bäckt sie im heißen Rohr vorerst gewissermaßen trocken. Wenn es

soweit ist, wird der Haferreis mittels Backschaufel klein zerteilt bezw. zerrissen und unter öfterem Durchschaufeln weiter ausgedünstet, wobei man ½ Kilogramm stückig geschnittene Aepfel und Zucker nach eigenem Ermessen beifügt. Sollte der Schmarrn augenscheinlich zu trocken wirken, kann man ein bißchen Buttermilch nachgießen. Sobald die eingestreuten Aepfeln weich geworden sind, wird der Haferreisschmarrn locker gehäuft angerichtet und überzuckert aufgetragen.

Semmelschmarrn.

Hiezu werden 5 Stück altbackene Semmeln in bleistiftstarke Stäbchen geschnitten und in einem Weitling mit 2 Dekagramm (20 Gramm) gelesenen Rosinen oder einem würflig geschnittenen Apfel vermischt; daneben versprudelt man ⅜ Liter Magermilch mit einem ganzen Ei und 5 Dekagramm Zucker und übergießt damit die Semmelstäbchen. Wenn nach kurzer Zeit und unter ab und zu erfolgtem Durchmischen die Eiermilch von den Semmeln nahezu aufgesogen erscheint, erhitzt man in einer passenden Backpfanne 3 bis 4 Dekagramm Butter oder Margarine, verteilt darüber die Semmelmasse und schiebt die Pfanne in ein gut erhitztes Rohr. Hier wird der Semmelschmarrn erst ein Weilchen überbacken, worauf man ihn öftere Male durchschaufelt und gewissermaßen trocken ausdünsten läßt. Für Tisch wird der Schmarrn locker gehäuft angerichtet, stark überzuckert und mit Pflaumenkompott oder Zwetschkenröster aufgetragen.

Grießschmarrn.

½ Liter Magermilch wird mit 2—3 Dekagramm (20—30 Gramm) Rosinen, ein paar Körnchen Salz und 2 Dekagramm Butter aufkochen gelassen, um dann genau 18 Dekagramm groben Weizengrieß regenartig in die kochende Milch einlaufen zu lassen und das Ganze unter Rühren eine Weile durchzukochen, bis der Grieß eine sehr dicke Masse bildet. Diese wird hierauf in einer passenden, gefetteten Backpfanne fingerdick auseinandergebreitet und in eine gut erhitzte Röhre geschoben. Sobald der Grieß soweit angebacken ist, daß er sich ein wenig krustig anfühlt, zersticht und zerkleinert man ihn mit einer Backschaufel zu lauter kleinen Bröckerln, um den Schmarrn unter öfterem Durchschaufeln noch weiter ausdünsten zu lassen. Zuletzt soll der Grießschmarrn gewissermaßen trocken und schön zerfallen sein und dabei eine goldgelbe Farbe aufweisen. Der Grießschmarrn wird locker gehäuft angerichtet, gut überzuckert und mit schwarzem Pflaumenkompott oder Pflaumenröster als Beilage aufgetragen.

Haferflockenschmarrn mit Pflaumensauce.

12 Dekagramm (120 Gramm) Haferflocken werden mit ⅓ Liter Wasser ein paar Stunden eingeweicht, dann mit ½ Liter Magermilch und paar Körnchen Salz versehen und dick eingekocht. Nun verquirlt

man 5 Dekagramm Mehl mit einer ſtarken Meſſerſpitze Backpulver, einem ganzen Ei und Magermilch nach Bedarf (die Milch kann auch leicht ſäuerlich ſein), ſo daß ein flüſſiger Teig entſteht, der nebſt 2 Eßlöffel Zucker recht ſorgfältig in die etwas überkühlte Flockenmaſſe eingerührt wird. Der Teig, der dick-cremig ſein ſoll, wird in eine gefettete Pfanne flach eingegoſſen, nach Belieben mit ein paar Roſinen oder mit 2 Stück kleinwürflig geſchnittenen Aepfeln beſtreut und in heißer Röhre ſteifgebacken, dann klein zerriſſen und unter öfterem Durchſchaufeln noch eine Weile ausgedünſtet, wobei der Schmarrn teilweiſe Krusteln bekommen ſoll. Locker gehäuft anrichten und gut überzuckern. Für die Beilagenſauce verdünnt man 15 Dekagramm Powidl mit Waſſer nach Bedarf zu mollig-dicklicher Beſchaffenheit, würzt mit Zucker, bißchen Zimt und paar Tropfen Rum und läßt aufkochen.

Apfelgerſtel.

Für 4—6 Portionen. 20 Dekagramm Weizenmehl wird mit einer Priſe Salz und 1 Eßlöffel Eipulver trocken abgemiſcht, worauf man 1 Kaffeelöffel Oel und lauwarmes, eher kühles Waſſer nach Bedarf zu einem ſehr feſten Teig beifügt, der vollkommen glatt geknetet wird. Den Teig läßt man dann zu einem Laibchen geformt 20 Minuten raſten, um ihn hierauf auf einem trockenen Reibeiſen zu Gerſtel zu reiben. Das geriebene Gerſtel wird ſodann auf einem Papierbogen oder einem Brett flach auseinandergebreitet und einige Stunden, am beſten über Nacht, trocknen gelaſſen. Vor Gebrauch wird das Gerſtel mit leicht bemehlten Händen abgerieben und vollſtändig gelockert; indeſſen hat man 1 Liter Magermilch mit 4 Dekagramm Zucker aufkochen laſſen, um nun das Gerſtel einzuſtreuen und unter ab und zu erfolgtem Durchrühren recht langſam dick-breiig einzukochen. In die noch heiße Maſſe mengt man ſogleich 2—3 Stück kleinwürflig geſchnittene Aepfel ein und läßt das Ganze zugedeckt überkühlen. Wenn es ſoweit iſt, rühren wir 4 Dekagramm (40 Gramm) Zucker mit einem Ei ſehr ſchaumig, würzen mit ein wenig Zimt und rühren ſchließlich das überkühlte Gerſtel in kleinen Partien ein. Mit der Maſſe füllt man eine gefettete und mit Bröſeln ausgeſtreute Backpfanne gut zweifingerhoch voll, worauf man das Apfelgerſtel in ein mittelheißes Rohr ſchiebt und ¾ Stunden zu ſchöner goldbrauner Oberfarbe durchbäckt. Für Tiſch in Portionen ausſtechen, überzuckern und mit verdünnter, kochend-heißer Marillenmarmelade umkränzen.

Germknödel mit Lebzelten.

1 Dekagramm Germ (10 Gramm Hefe) löſt man in 3 Eßlöffel lauwarmer Magermilch auf und vermengt dies mit Weizenmehl nach Bedarf zu einem ſehr weichen Teig, der kurz abgeſchlagen, dann mit Mehl beſtreut und mit einem Tuche bedeckt warm zum Aufgehen geſtellt wird. Sobald dieſer Teig, das ſogenannte Dampfel, ſehr hoch aufgegangen iſt, fügt man weitere 25 Dekagramm Weizenmehl,

eventuell ein ganzes Ei, einen mäßig gehäuften Eßlöffel Zucker, 2 Dekagramm warm gelöste Butter oder Margarine, eine starke Messerspitze Salz und ein wenig fein geschnittene Zitronenschale hinzu und arbeitet das Ganze mit lauer Magermilch nach Bedarf zu einem ziemlich festen Teig, der sehr gut durchgeknetet wird. Den Teig wälzt man nach halbstündigem Rasten in eine Schlange, die in eigroße Stücke zerteilt wird, worauf man diese Stücke ein wenig in die Breite rollt und jeden Teigteil nun mit nußgroß festem Powidl füllt. Nun wird der Teig möglichst nahtlos um die Fülle geschlossen, wobei man die Knödel etwas flachdrückt, dann auf ein mehlbestaubtes Tuch legt und mit einem zweiten Tuch bedeckt an warmem Ort um die Hälfte höher aufgehen läßt. Bis dahin füllt man einen breiten Topf halbvoll mit Wasser, bindet darüber ein Tuch straff wie ein Trommelfell und läßt das Wasser aufkochen; jetzt legt man auf das Tuch in gehörigen Abständen die aufgegangenen Knödel auf und deckt mit einem zweiten Geschirr, das möglichst mit dem Topfrand abschließt, zu und läßt das Wasser nicht zu stark weiterkochen. Der durch das Tuch aufsteigende Dampf kocht die Knödel in zirka 15 Minuten fertig, eben so lange, bis ein Nadeleinstich rein bleibt. Für Tisch werden die auf diese Art gekochten Germknödel mit je 1 Kaffeelöffel voll goldfarben erhitzter Butter übergossen und mit einem gehäuften Eßlöffel voll geriebenem Lebkuchen besetzt und stark überzuckert aufgetragen.

Scheiterhaufen.

Zuerst werden 4 Stück altbackene Semmeln samt Rinde in halbfingerdicke Blätter geschnitten, die man auf einem reinen Backblech aneinanderreiht und in einer warmen Röhre oder auf der Herdplatte ein wenig ausdörren läßt. Indessen schält man ½ Kilogramm säuerliche Aepfel und schneidet sie in dickliche Blätter, die sogleich mit dem Safte einer viertel Zitrone, einer tüchtigen Prise Zimt, einem Spritzer Rum, 2 Dekagramm (20 Gramm) gelesenen Rosinen und 2 Dekagramm grob gehackten Nüssen abgemengt werden; weiters wird eine passende Backpfanne gefettet und mit Semmelbröseln ausgestreut. Jetzt sprudelt man ¼ Liter kalte Magermilch mit einem ganzen Ei und 6 Dekagramm Zucker recht gut ab, um nun die gedörrten Semmelscheibchen durch diese Eiermilch zu ziehen. Mit einer Lage dieser befeuchteten Semmelscheibchen wird der Boden der vorbereiteten Backpfanne vollständig ausgelegt; darauf füllt man eine Lage abgemischte Apfelscheiben, dann wieder Semmelscheibchen und Aepfel und so fort, bis alles aufgebraucht ist. Nachdem zuletzt alles ein klein wenig zusammengedrückt wurde, verteilt man den Rest der Eiermilch über die Oberfläche und schiebt den Scheiterhaufen in ein gut erhitztes Backrohr, wo man ihn in etwa 50 Minuten zu schöner goldbrauner Oberfarbe durchbacken läßt. Für Tisch wird der Scheiterhaufen in Portionen ausgestochen und bloß tüchtig überzuckert.

Kartoffelwickel mit Powidl.

10 Dekagramm (100 Gramm) Weizenmehl wird mit einem Paket Backpulver recht innig vermengt und dann mit 5 Dekagramm Weizengrieß, 10 Dekagramm fein zerdrücktem Topfen, 30 Dekagramm gekochten, fein geriebenen Kartoffeln, bißchen Salz, nußgroß Fett und einem ganzen Ei zu einem glatten Teig geknetet. Diesen wälzt man nach kurzem Rasten zuerst in eine 50—60 cm lange Schlange, die man auf bemehltem Brett in ein schwach halbfingerdickes Rechteck ausrollt. Die Teigfläche bestreicht man stark messerrückendick mit geschmeidig abgerührtem Powidl (Pflaumenmus), der mit einem Spritzer Rum, Zucker nach Bedarf und ein bißchen Zimt verbessert wurde. Nun rollt man den Teig locker zum Strudel ein und legt die Rolle, spiralenförmig zusammengedreht, auf ein leicht gefettetes Backblech oder in eine Kasserolle. In guter Mittelhitze wird der Kartoffelstrudel eine Stunde gebacken und dabei ein paarmal mit Magermilch bestrichen. Für Tisch portionieren, überzuckern und mit heißer, ein wenig gesüßter Milch auftragen.

Erdäpfelzweckerln mit Pflaumenkompott.

30 Dekagramm (300 Gramm) am Vortag gekochte Kartoffeln werden mit 10 Dekagramm Topfen fein gerieben oder passiert, dann mit 10 Dekagramm Mehl, bißchen Salz, nußgroß zerlassener Butter und einem ganzen Ei zu einem glatten Teig angemacht. Diesen wälzt man auf bestaubtem Brett in eine daumendicke Schlange, die man sodann in lauter daumengliedlange Stückchen schneidet. Die Zweckerln werden in genügend viel kochendes Salzwasser geworfen, im offenen Geschirr 10 Minuten langsam gekocht, sodann abgeseiht, kalt überspült und gut abgetropft. In 2 Eßlöffel Fett röstet man hierauf 3 Eßlöffel Semmelbrösel mit 1 Eßlöffel Zucker zu goldbrauner Farbe, legt die Zweckerln ein, um sie unter Schwenken schön heiß werden und teilweise ankrusten zu lassen. Locker gehäuft anrichten, mit Zucker bestreuen und Zwetschkenröster oder schwarzes Pflaumenkompott als Beilage geben.

Topfenteig-Tascherln.

½ Kilogramm frisch gekochte Kartoffeln werden brennheiß geschält, sogleich fein gerieben und mit 8 Dekagramm (80 Gramm) Weizengrieß oder Weizenmehl vorerst trocken untermischt; nach einigem Ueberkühlen arbeitet man dies mit 10—15 Dekagramm (100—150 Gramm) passiertem Topfen (Quark), einem ganzen Ei und bißchen Salz zu einem festen glatten Teig, der auf bestaubtem Brett pappendeckeldick ausgerollt und dann in gleichmäßige Vierecke von 10 Zentimeter Seitenlänge geschnitten wird. In die Mitte der Teigfelder setzt man je ein nußgroßes Häufchen feste Marmelade oder Powidl, worauf die Teig-

ränder ganz schwach mit Wasser befeuchtet werden. Nun schlägt man den Teig über die Fülle taschenförmig zusammen, legt die Stücke auf ein gefettetes Backblech und bäckt sie in gut erhitzter Röhre in etwa 25 Minuten goldgelb, wobei die Täschchen nach halber Backzeit mit gelöstem Fett bestrichen werden. Noch heiß mit Zucker bestreuen, warm oder heiß zu Tisch geben.

Pflaumenschnitten aus Grammelteig.

Für 10—12 Portionen werden 15 Dekagramm (150 Gramm) feinst gehackte, nicht zu sehr ausgepreßte Schweinsgrammeln (Grieben) mit 10 Dekagramm geriebenen Nüssen, 20 Dekagramm Weizenmehl, ein halbes Paket Backpulver und 10 Dekagramm Zucker zuerst trocken abgerebelt (durcheinandergemischt); dann fügt man ein ganzes Ei, Prise Zimt, Saft und fein gehackte Schale einer halben Zitrone und 3 Dekagramm Butter bei und arbeitet alles zu einem mittelfesten Teig, der nur im Bedarfsfalle mit ein wenig Milch gelockert wird. Die schwache Hälfte dieses Teiges wird bleistiftdick zur Fläche gerollt, auf ein Backblech gelegt und daselbst zurechtgedrückt und sodann in mäßig heißer Röhre halb überbacken. Nach dem Ueberkühlen bedeckt man diesen vorgebackenen Teigboden dicht mit halbierten Pflaumen, staubt diese mit ein wenig Zucker und Zimt und deckt die Fülle sodann mit dem übrigen zur Fläche ausgerollten Teig zu. Die Pflaumenschnitten werden hierauf in mittelheißer Röhre in etwa 35—40 Minuten vollends fertiggebacken. Nach dem Erkalten portionieren und gut überzuckern.

Bröselteigschnitten.

Auf einem Brett vermischt man 15 Dekagramm (150 Gramm) Weizenmehl mit einem halben Backpulver recht gut und mengt dann 8 Dekagramm beliebige Brösel (von Semmeln, Mürbgebäck oder Bäckereien) darunter; nun fügt man 1 Eßlöffel Eipulver, aufgelöst mit 2 Eßlöffel Wasser hinzu, ferner 8 Dekagramm feinen Zucker, 4 Dekagramm Fett (Margarine oder gestocktes Backschmalz), einen eigroßen Klumpen Marmelade und arbeitet alles sehr rasch zu einem mittelfesten Teig, dem nur im Bedarfsfalle etwas Wein oder Wasser zugesetzt wird. Diesen Teig rollt man in ein dickliches Rechteck aus, legt ihn auf ein schwach gefettetes Backblech, wo er dann etwa bleistiftstark auseinandergedrückt wird. In mittelheißer Röhre goldbraun backen, noch heiß in vierfingerbreite Streifen schneiden und erkalten lassen. Jetzt erwärmt man bloß das Blech ein wenig, schiebt die Streifen vom Blech ab und setzt sie hierauf mit Marmelade gefüllt zusammen. Nachdem man die äußeren Unebenheiten abgeschnitten und den Abfall grob gehackt hat, bestreicht man die Bröselteigschnitten auch von außen dünn mit Marmelade, streut sie mit dem gehackten Abfall ein und überzuckert tüchtig.

Maizena-Apfelkuchen.

Für 8 Portionen. 20 Dekagramm (200 Gramm) Weizenmehl wird mit 10 Dekagramm Maizena (feinstes Maismehl) und einem halben Backpulver zweimal durch ein Sieb gegeben, dann mit 5 Dekagramm passiertem Topfen, 5 Dekagramm Butter, 5 Dekagramm Zucker, einem Eßlöffel voll Rum, Saft und feingehackter Schale einer halben Zitrone sowie einem ganzen Ei zu einem festen Teig abgearbeitet, dem man nur nach Bedarf Buttermilch zur Lockerung zusetzt. Die größere Hälfte des Teiges rollt man etwa 3 mm dick aus und bedeckt damit den Boden einer leicht gefetteten, gestaubten Backpfanne, die ungefähr 30 cm lang und 20 cm breit ist. Nachdem man in den Teigboden mittels Messerspitze ein paar Löcher gestochen hat, bäckt man ihn in heißer Röhre bloß halb durch. Nun füllt man eine zweifingerdicke Lage Aepfel ein, deckt mit dem übrigen, etwas dünner ausgerollten Teig zur Gänze zu und bäckt den Kuchen mittelheiß 40—45 Minuten. Nach dem Erkalten aufschneiden und überzuckern. — Fülle: 1 Kilogramm geschälte, blättrig geschnittene Aepfel werden mit 10 Dekagramm Kristallzucker, 2 Eßlöffel Semmelbrösel, 3 Dekagramm grob gehackten Nüssen, Spritzer Rum und bißchen Zimt abgemengt.

Gitterkuchen.

Für 6 Portionen. Auf einem Arbeitsbrett versiebt man 30 Dekagramm (300 Gramm) Mehl recht innig mit 1 Päckchen Backpulver und knetet dies mit 20 Dekagramm gekochten, kalt geriebenen Kartoffeln, 10 Dekagramm Zucker, 5 Dekagramm Butter oder Margarine, ein paar Körnchen Salz und einem ganzen Ei zu einem festeren, glatten Teig. Diesen rollt man auf bestaubtem Brett 4 Millimeter dick zur Fläche, sticht oder schneidet daraus 3 Tortenböden mit einem Durchmesser von 16—18 Zentimeter und legt diese Böden auf ein leicht gefettetes, gestaubtes Backblech. Einer von den drei Böden wird mit Wasser oder etwas zurückbehaltenem Ei befeuchtet und sodann gitterförmig mit dem Abfallteig belegt, den man zu diesem Zweck wieder zusammengeknetet und in dünne Schlangen gewälzt hat. Es empfiehlt sich, auch das aufgelegte Gitter mit ein wenig Ei zu bestreichen. So vorbereitet, werden alle drei Böden in guter Mittelhitze goldblond durchgebacken und vor dem gänzlichen Erkalten vom Blech geschoben. Zur Fertigstellung werden die zwei nackten Böden mit beliebiger glatter Marmelade gefüllt und aufeinandergesetzt, obenauf legt man den Gitterboden und überzuckert zuletzt den Kuchen. Erst nach ein paar Stunden aufschneiden.

Würzbäckerei aus Grammelteig.

Hiezu werden 10 Dekagramm (100 Gramm) hellbraune, nicht zu fette Schweinsgrammeln feinst gehackt oder faschiert, worauf man sie mit 15 Dekagramm Weizenmehl, 10 Dekagramm Zucker, einer

Messerspitze Zimt, ein wenig geriebener Muskatnuß, Ingwer und Nelkengewürz, ferner mit der fein geschnittenen Schale und dem Saft einer halben Zitrone, einem Kaffeelöffel Rum, einer starken Messerspitze Backpulver, einem ganzen Ei und ein wenig kalter Milch nach Bedarf zu einem festeren Teig recht rasch durchknetet. Dieser Teig wird auf bestaubtem Brett zweimesserrückendick ausgerollt, um daraus eine Anzahl runde und ebensoviele daraufpassende Sternformen auszustechen. Sowohl die runden Plätzchen wie auch die Sterne werden nebeneinander auf ein reines Backblech geordnet und in mittelheißer Röhre hellbraun gebacken. Nach dem Erkalten bestreicht man die runden Plätzchen dicklich mit heißer Marillenmarmelade, setzt darauf je einen gebackenen Würzstern und überzuckert die Stücke recht gut.

Gewürzlebzelten.

In einer Schüssel wird 30 Dekagramm (300 Gramm) Weizenmehl mit einem gehäuften Kaffeelöffel Speisesoda innig abgemischt; nebenbei verquirlt man ¼ Liter kalte Milch mit 10 Dekagramm Honig, 10 Dekagramm Zucker, 4 Dekagramm warm gelöster Butter, einem glattgestrichenen Eßlöffel voll Kakaopulver, bißchen Zimt, Neugewürz und Nelkenpulver und schüttet dies in das Mehl. Nun fügt man bei: einen eigroßen Klumpen beliebige Marmelade und je 3 Dekagramm Nüsse, Feigen, Aranzini und Rosinen — alles zusammen nicht zu fein gehackt. Aus dem Ganzen wird nun ein glatter, fester Teig angemacht, den man gründlich durcharbeitet und im Bedarfsfalle noch Mehl beifügt. Nach kurzem Rasten wird der Teig auf ein gefettetes, gestaubtes Backblech aufgedrückt und hernach in übermittelheißer, geschlossener Röhre in etwa 35—40 Minuten braungebacken. Nach dem Auskühlen mit Zitronenglasur überziehen und in fingerbreite Streifen aufschneiden.

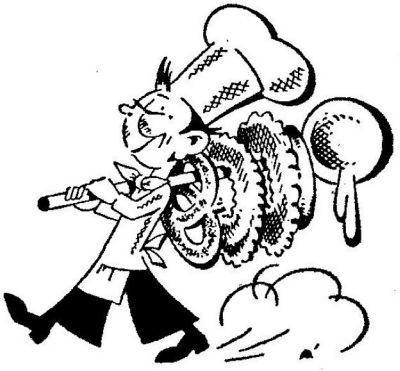
Haferflocken-Sternbäckerei.

Auf einem Brett vermischt man 15 Dekagramm (150 Gramm) auf der Bröselmühle geriebene Haferflocken mit 10 Dekagramm Weizenmehl und 1 Paket Backpulver recht sorgfältig, worauf man 10 Dekagramm feinen Zucker, Prise Zimt, paar Körnchen Salz, ein ganzes Ei, 4 Dekagramm gelöstes Fett und kalte Milch nach Bedarf zu einem mittelfesten, rollfähigen Teig zusetzt, der gründlich durchgeknetet wird. Ohne rasten zu lassen, wird der Teig auf bemehltem Brett in eine halbzentimeterdicke Fläche ausgerollt und mit einem nicht zu großen Stern-Ausstecher ausgestochen. Die Sternbäckerei wird schwach mit Wasser bepinselt und in Kristallzucker leise eingedrückt, worauf man die Stückchen in kleineren Abständen auf ein gefettetes, gestaubtes Backblech auflegt und in mittelheißer Röhre goldblond bäckt. Nach vollem Erkalten wird bloß das Backblech ein wenig angewärmt, um die Bäckerei sodann ohne Schwierigkeit abnehmen und trocken aufbewahren zu können.

Kartoffelmehl-Keks.

15 Dekagramm (150 Gramm) Kartoffelmehl wird mit 15 Dekagramm Weizenmehl und 1 Paket Backpulver ein paarmal durch ein Sieb gelassen, worauf man 10 Dekagramm feinen Zucker, 4 Dekagramm weiche Butter, ein paar Körnchen Salz, ein ganzes Ei und nur so viel kalte Magermilch zusetzt, daß daraus ein rollfähiger und zäher Teig entsteht, den man glattknetet. Nach 10 Minuten Rasten wird der Teig auf gestaubtem Brett strohhalmdick ausgerollt, worauf man die Teigfläche mit den Zacken eines verkehrt darübergedrückten Reibeisens einkerbt. Nun sticht man runde oder eckige Keks aus, legt die Stückchen auf ein leicht gefettetes und gestaubtes Backblech in kleinen Abständen auf und bäckt sie dann in gut erhitztem Rohre goldgelb. Die Keks werden noch heiß vom Blech genommen und nach dem Auskühlen, am besten verschlossen, an trockenem Orte aufbewahrt.

Ausstichbäckerei.



20 Dekagramm (200 Gramm) Weizenmehl versiebt man auf einem Nudelbrett recht gut mit 5 Dekagramm Puddingmehl (D. P. M. auf Nährmittelkarte) und einem halben Päckchen Backpulver; dazu gibt man 10 Dekagramm feinen Zucker, 5 Dekagramm weiche Butter oder Margarine, ein paar Körnchen Salz, die feinst gehackte Schale und den Saft einer viertel Zitrone, 1 Eßlöffel Rum, ein ganzes Ei und so viel kalte Milch oder Wasser, daß unter flottem Kneten ein mittelfester Teig entsteht. Nach 10 Minuten Rasten rollt man den Teig 3 Millimeter dick aus und sticht daraus verschiedene Figuren, wie Herzen, Blätter, Sterne oder Tierfiguren. Die Stückchen werden auf ein leicht gefettetes, bestaubtes Backblech gelegt, in gut erhitztem Rohr goldfarben gebacken, halb überkühlt vom Blech genommen und stark mit feinem Zucker besiebt.

Wassergrieß in Formen.

$^4/_{10}$ Liter Wasser wird mit einer guten Messerspitze Salz aufgekocht, worauf man 5 Dekagramm (50 Gramm) Weizengrieß regenartig einlaufen und unter Rühren ein Weilchen durchkochen läßt; jetzt gibt man 15 Dekagramm feinen Zucker hinzu, läßt wieder aufkochen, um zuletzt noch die fein gehackte Schale und den Saft einer viertel Zitrone beizufügen, worauf der Grieß sogleich vom Feuer wegzustellen ist. Nun beginnt man die Masse mit einer Schneerute recht fleißig zu rühren, und zwar so lange, bis sie nahezu vollständig

ausgekühlt und recht schaumig geworden ist. Damit füllt man sogleich wasserbenetzte Sturzförmchen (oder eine größere Form allein) und läßt den Grieß kalt stocken. Für Tisch stürzen und mit beliebigem Fruchtsaft umkränzen oder mit Kompott auftragen.

Einfache Knusperchen.

30 Dekagramm helles Kornmehl (Roggenmehl) wird mit 1 Dekagramm Speisesoda (10 Gramm doppelkohlensaurem Natron aus der Drogerie) vorerst gut abgemischt, worauf man 20 Dekagramm Honig (oder Kunsthonig, Kartoffelsirup oder einfach 20 Dekagramm feinen Zucker), ein paar Körnchen Salz, eine Prise geriebenen Ingwer, Zimt, Neugewürz (oder nur eines von den drei Gewürzen) und ein ganzes Ei zusetzt und unter Beigabe von kaltem Wasser nach Bedarf einen zähen, festen Teig anmacht, der glatt geknetet wird. Nach kurzem Rasten rollt man den Teig auf mehlbestaubtem Blech linealdick aus, kerbt die Fläche mit einem verkehrt darübergedrückten Reibeisen ein und sticht daraus beliebige Figuren, wie Scheiben, Rechtecke, Blätter oder Tierfiguren. Die Stückchen werden auf ein mehlbestaubtes Backblech in kleinen Abständen aufgelegt und in guter Mittelhitze goldgelb gebacken. Trocken aufbewahren.

Zuckerkranz.

10 Portionen. In einer Rührschüssel löst man 2 Dekagramm Germ (20 Gramm Hefe) mit einem Päckchen Vanillezucker flüssig auf, verdünnt mit ⅛ Liter lauwarmer Magermilch und fügt von ½ Kilogramm Mehl so viel hinzu, daß ein weicher Teig entsteht, den man nur kurz abschlägt. Diesen Vorteig (auch Ansatz, Dampfl oder Gärprobe genannt) bestreut man dicht mit Mehl und läßt ihn zugedeckt an warmem Ort recht hoch aufgehen. Ist es soweit, fügt man das restliche Mehl, ferner 6 Dekagramm Zucker, 4 Dekagramm warm gelöste Butter, ein ganzes Ei, eine starke Messerspitze Salz und an Gewürzen entweder die fein gehackte Schale und den Saft einer halben Zitrone oder eine halbe Orange oder aber eine starke Messerspitze geriebenen Ingwer bei. Das Ganze knetet man mit dem noch nötigen Zusatz von lauwarmer Milch zu einem festeren, glatten Teig. Nach halbstündigem Rasten wälzt man den Teig zuerst zu einer daumendicken Schlange und rollt ihn dann auf bestaubtem Brett in ein möglichst gleichmäßiges Rechteck von etwa 70—80 Zentimeter Länge und 40 Zentimeter Breite aus. Die Teigfläche bestreut man sodann mit einer dünnen Lage grießlichem Zucker oder Kristallzucker, bestreut mit ein wenig Zimt und rollt die Teigfläche straff zur Rollade zusammen. Diese Rolle setzt man kranzförmig auf ein leicht gefettetes Backblech, wobei die beiden Enden miteinander verbunden werden. Nun macht man mittels spitzem, steil gehaltenem Messer genau in der Mitte des Kranzverlaufes fünf bis sechs tiefe Einschnitte, so daß der Kranz abteilungs-

weise auseinanderklafft. Diesem Auseinanderklaffen wird noch durch Ausdehnung der Einschnitte mittels Messer und Hand nachgeholfen. Den so vorbereiteten Zuckerkranz läßt man mit einem Tuche bedeckt an warmem Ort um die Hälfte größer (stärker) aufgehen und schiebt ihn dann in ein mittelheißes Rohr, wo er in 45—50 Minuten goldbraun durchgebacken wird. Zur Fertigstellung rührt man 3 Eßlöffel feinsten Zucker mit 1 Kaffeelöffel Rum und ein wenig warmem Wasser zu einer dicklichen Glasur, mit der man den soeben aus dem Rohre genommenen Zuckerkranz tüchtig überpinselt. Nach dem vollständigen Erkalten in nette Portionen aufschneiden.

Pumpernickel.

20 Dekagramm (200 Gramm) feinen Zucker rührt man mit einem ganzen Ei und 2 Eßlöffel Wasser sehr schaumig und arbeitet darunter 1 Eßlöffel voll fein gehackter Orangenschalen (samt dem weißen Pelz) oder Aranzini, bißchen Zimt und Nelken, einen eigroßen Klumpen Honig oder Kunsthonig sowie 30 Dekagramm Mehl, das mit 10 Gramm (1 Dekagramm) Speisesoda vermischt wurde. Aus dem völlig geschmeidig gekneteten Teig, dem nur im Bedarfsfalle ein wenig Wein oder Wasser und, wenn zu weich, noch etwas Mehl zugesetzt wurde, formt man nußgroße Kugeln, die in größeren Abständen auf ein gefettetes und gestaubtes (oder gewachstes) Backblech aufgesetzt und mit der flachen Hand ein wenig in die Breite gedrückt werden. Die Pumpernickel werden in heißer Röhre kaffeebraun ausgebacken und, kaum erkaltet, mit folgender Glasur dicklich überzogen: 1 Blatt farblose Gelatine wird 15 Minuten lang in reichlich viel kaltem Wasser eingeweicht, dann abgetropft in ein kleines Rührgefäß gegeben, mit 1 Eßlöffel Wasser fast kochend heiß aufgelöst und nach halbem Ueberkühlen mit so viel Staubzucker (Puderzucker) versehen, daß eine dicklich fließende Masse entsteht, die hernach dickschaumig gerührt und vor dem Glasieren erwärmt wird.

Alphabetisches Inhaltsverzeichnis

	Seite
Apfelgerstel	101
Ausstichbäckerei	107
Baumwollstrudel	98
Bayrisches Kraut	92
Beuschelauflauf mit Bohnen	73
Beuschel-Strudel	77
Blutsterz mit Sauerkraut	28
Blutwurstauflauf	74
Bohnen mit Fleckerln	68
Bohnen-Suppe, Ukrainer	27
Bröselfisch, gebratener, zu Gemüse	41
Bröselteigschnitten	104
Brot-Wurzelsuppe	25
Bücklingsfilets, eingebackene, zu Rotkraut	39
Buttermilch-Grießschmarrn	59
Buttermilch-Kartoffeln	88
Dornbacher Eintopf	9
Eintopf-Hallimasch	16
Erbsen auf ungarische Art	54
Erbsen, Böhmische	66
Erbseneintopf mit Kaninchen	6
Erdäpfel in der Montur mit Topfen	89
Erdäpfelsterz mit Speck	90
Erdäpfelzweckerln mit Pflaumenkompott	103
Erdbirnen (Topinambur), überbackene	56
Essigkraut-Eintopf	19
Fiaker-Eintopf	8
Figarokartoffeln mit Fisch	49
Fischbraten, faschierter	50
Fischbraten, gelegter	37
Fisch-Butterschnitzeln	37
Fischerinnen-Eintopf	17
Fischfrikassee im Reisrand	48
Fischgericht, Eckernförder	50
Fisch, kalter, im bunten Kranz	48
Fisch im Gemüseeintopf	17
Fischkleinfleisch im Makkaronikranz	43
Fischkuchen mit Kartoffeln	46
Fischlaibchen	45
Fisch-Pfannkuchen	38
Fisch-Risotto	42
Fischröllchen in Saft	44
Fischsalat, pikanter	42
Frischlingeintopf mit roten Rüben	15
Gans, Ente oder Puter mit Aepfeln gebraten	95
Gänsepfeffer	81
Gemüsebraten	55
Gemüse, gelegtes	53
Gemüse-Gulyas	68
Gemüsegulyas-Eintopf, vegetarisch	11
Gemüse-Kartoffelpüree	88
Gemüse-Letschu	67
Gemüse-Nudeln	62
Germknödel mit Lebzelten	101
Gewürzlebzelten	106
Girardi-Platte	51
Gitterkuchen	105
Grammelpastete mit Gemüsefülle	63
Graupen-Eintopf mit Wurst	14
Graupen-Fleischtopf	13
Graupengulyas	64
Graupen mit Porree	54
Grenadiermarsch mit Wurst	79
Grießfleckerl	99
Grießschmarrn	100
Grüngemüsesuppe	21
Gschnas-Eintopf	19
Gurkerlfleisch-Schüssel	29
Haferflocken-Fischlaibchen	42
Haferflocken-Klops in Kapernsauce	80
Haferflocken-Karfiol	58
Haferflocken-Kohlröllchen	78
Haferflockenschmarrn mit Kartoffeln	66
Haferflockenschmarrn mit Pflaumensauce	100
Haferflocken-Sternbäckerei	106
Haferschnitzel	60
Haferreis-Schmarrn	99
Hamburger Pfannenfisch	44
Hausmacher-Eintopf	10
Heidensterz mit Bohnen	62
Herdflecken mit Sauerkrautfülle	90
Heringsauflauf, kleiner	38
Hessen-Eintopf	8
Himmel und Erde	65
Hirschpfeffer süß-sauer	85

Seite

Hörnchenteigware auf Försterart . 34
Hühner-Kleinfleisch im Eintopf . 7
Hühner-Paprikas 94

Jägerschnitzerl vom Rindfleisch . 97

Kahlenberger-Eintopf 17
Kalbswammerl, gefülltes 72
Kaninchen-Gulyas auf Szekely-Art 84
Kaninchenjunges 85
Kaninchenbraten auf Küchenmeisterart 86
Karfiol in der Haube 58
Karfiol-Laibchen 62
Karfiol mit Schinken 76
Karfiol-Paradeissuppe 24
Karotten mit Aepfel auf Kartoffelpüree 35
Karotten-Rindfleischtopf 12
Karpfen, Böhmischer 97
Kartoffeln, gefüllte 87
Kartoffelknödel, gebackene . . . 92
Kartoffel-Krauteintopf 20
Kartoffel-Krautstrudel 91
Kartoffelmehl-Keks 107
Kartoffelsuppe, grüne 22
Kartoffelsuppe mit Leberreis . . 23
Kartoffelwickel mit Powidl . . . 103
Käsekartoffeln, überbackene . . . 88
Kneipper Eintopf 20
Knusperchen, einfache 108
Kohlbratlinge mit Edelpilzsauce . 34
Kohlbrotsuppe mit Speck 24
Kohl, gefüllter 70
Kohllaibchen 59
Kohlröllchen, gebünstete, mit Stampfkartoffeln 28
Kohlwickel auf Wurzeln 53
Kölner Eintopf mit Fisch 18
Kraft-Eintopf 69
Krainer Essen 77
Krauteintopf, Irischer 7
Krautfaschiertes 76
Krautfleisch, Süddeutsches . . . 71
Krautknöpfe mit Kartoffelfülle . . 57
Krautrolle mit Fisch 45
Krautrollen, gebackene 65
Krautstrudel 69
Krautwürstel, Kärntner 78
Kümmelsaftfilet 32
Kurischer Eintopf 19

Lachshering, geräucherter, auf Zwiebel 40
Leber-Makkaroni 76
Leipziger Fleischtopf 12
Linsen-Eintopf mit Auflage . . 14

Seite

Linsen, saure, mit Aepfeln und Hering 52
Linsenspeise, Ungarische 69

Magdalenenkuchen 96
Mailänder Spaghetti 31
Maizena-Apfelkuchen 105
Makkaronifisch 47
Marburger Eintopf 11
Marengofisch 43
Matrosen-Fleckerl 52
Milz-Leber-Tellergericht mit Röstkartoffeln 33
Mischgemüsesuppe, klare 24

Neustädter Eintopf 12
Nierndeln mit Kohl (Eintopf) . . 20
Nudelteigbratlinge mit Paradeissauce 35
Nudelteiggerstl mit Porree . . . 58
Nudelteigtascherl mit Sardellensauce 78

Oedenburger Erbssuppentopf . . 21

Palatschinken, grüne 57
Paradeis-Krautvogerl 29
Paradeisnierndeln 31
Paradeis-Paprika-Eintopf 16
Pasta asciuto, einfache 35
Pasta fasoi (Pasta fagioli) . . . 67
Pfannkuchen, Kieler 41
Pflaumenschnitten aus Grammelteig 104
Pilzlingnudeln 66
Pilzlingsuppe mit Nierndelgehäck . 25
Porree-Mischfleisch 30
Posener Suppentopf 23
Preßkohl in der Pfanne 80
Puffer mit Karotten-Sellerie-Salat 63
Pumpernickel 109

Ragout-Nudeln 32
Räuberknödel mit Grieß 60
Räucherfisch, Böhmische Erbsen mit 39
Räucherfischlaibchen 49
Räucherfisch-Semmelknödel zu Sauerkraut 40
Räucherzunge in der Brühe (Eintopf) 18
Rebhuhn mit Specklinsen 94
Rehragout in Rahmsauce 84
Reichenberger Eintopf 9
Reisfleisch-Vogerl 74
Rheinischer Porree-Eintopf . . . 6
Rollgerstl-Milzsuppe 26
Rosenheimer Eintopf 10
Rote Rüben, gefüllte 61
Rote-Rüben-Suppe auf Bauernart 26
Rotkraut, gefülltes 75

	Seite
Sago-Fleischknödel auf Rotkraut	30
Sagoküchlein mit Fleisch	80
Salzgurken, gefüllte	82
Sardellenfleischrollen mit Nudeln	71
Sardellen-Karpfen	46
Sardellen-Laibchen	51
Sardellen-Löser mit Stampfkartoffeln	36
Sardellen-Senffisch	45
Sauerkraut, Gladbacher	75
Sauerkraut, Brünner	90
Sauerkraut, eingebranntes	89
Sauerkraut-Gröstel	81
Scheiterhaufen	102
Schellfisch in Sauerkraut	48
Schellfischkroketten mit Sellerieſalat	41
Schulmeister-Gerstl	64
Schwäbischer Eintopf	8
Schwammerlsuppe	22
Schwarzwälder Knödel	61
Schwarzwurzel-Ragout	59
Schweinsvogerl, Kasseler	96
Schweizer Ribele	82
Seefisch, gespickter, in Buttermilch	46
Seefisch mit roten Rüben	43
Seefischröllchen, Ungarische	38
Seelachs, gedämpfter	47
Selchfleischkloß mit Salat	72
Sellerie auf italienische Art	33
Sellerielaibchen zu Krautgemüse	87
Sellerie-Omeletten	56
Semmelschmarrn	100
Siebenbürger Eintopf	10
Spaghetti, gelegte, mit Hering	52
Spanischer Eintopf	6
Spinatfleischlaibchen	32
Spreewalder Klopse mit Salzkartoffeln	30
Stosuppe mit Käsegerstl	23
Suppenfleisch-Schüssel	31
Suppenhuhn mit Gemüsen	96
Topfenteig-Tascherln	103
Venezianer-Eintopf	11
Vielerlei im Eintopf	5
Waldviertler Linsensuppe	26
Wäscherinnen-Eintopf	13
Wassergrieß in Formen	107
Weinkrautgansl	93
Weißkraut-Kasserolle	55
Wesermünde-Fischtopf	14
Wild, saures, als Fleischsalat	83
Wildbraten mit Edelpilzen	93
Wildbret auf Matrosenart	83
Wildkleinfleisch, Italienisches	83
Wildpastete vom Hasenjungen	86
Würstcheneintopf	5
Wurstragout	73
Würzbäckerei aus Grammelteig	105
Zuckerkranz	108
Zürcher Eintopf	15

Soferne
kein anderer
Hinweis bei den einzelnen
Kochvorschriften dieser Broschüre
aufscheint, gelten alle Vor-
schreibungen für vier
Personen!